

DRINKS.

Cantine San Marzano Talò Primitivo di Manduria DOP 2022 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50056822
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Pouilles
Embouteilleur	Cantine San Marzano Via Monsignor Bello, 9, 74020 San Marzano di San Giuseppe (TA), ITALIE
Marque	San Marzano
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Riche bouquet de cerises et de prunes mûres au nez, avec des notes de vanille et de cacao. Velouté en bouche avec une finale longue et subtilement sucrée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100 % Primitivo
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Caractéristique	Valeur
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2022
En accord avec	fromages, agneau, viandes rouges, gibier

Description

Dans le sud des Pouilles, la cave San Marzano a été fondée en 1962. San Marzano est un petit village situé au milieu de la zone de production du vin DOC Primitivo di Manduria. L'appellation DOC n'existait pas à l'époque et le Primitivo était loin de devenir un vin culte pour les amateurs de vin. Néanmoins, 19 vigneron ont uni leurs forces à cette époque et ont fondé San Marzano. Les vignobles sont situés dans la région historiquement importante de Salento, à environ 100 m au-dessus du niveau de la mer, entourés de roches calcaires blanches et de sols sablonneux rouges et limoneux. La marque Talò représente les familles de vignerons de Cantine San Marzano qui prennent soin de leurs vignobles de Primitivo comme de leur propre jardin. Les vignobles sont proches de la mer, tandis que les raisins sont cultivés en treillis, récoltés à la mi-septembre, puis macérés pendant une dizaine de jours et fermentés avec des levures sélectionnées. Le vin est ensuite laissé à vieillir pendant six mois dans des fûts de chêne français et américain.