

DRINKS.

TERRA MAGICA San Marzano Primitivo di Manduria Riserva DOP 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7017818
Alcool	14.5%
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
L'âge	18 mois
Dégustation	goût équilibré avec des tanins doux, des notes fruitées intenses de baies noires et de confiture ainsi que de caramel, de cacao, de vanille, de réglisse et de tabac.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Primitivo
Etiquette	polychrome, graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------------	--------------

Millésime	2018
-----------	------

En accord avec	grillades, pizzas & pâtes, viandes rouges
-------------------	--

Description

Le village de San Marzano est situé sur la péninsule du Salento, au cœur de la zone DOC du Primitivo di Manduria, entre la mer Adriatique et la mer Ionienne. En 1962, 19 visionnaires se sont réunis ici pour fonder la Cantina San Marzano. Pendant de nombreuses années, les viticulteurs ont vendu du vin à la pression (vin en vrac) jusqu'à ce qu'une installation moderne de mise en bouteille soit mise en service en 1996, ce qui a marqué le début des vins San Marzano en tant que produits de marque. En 2000, ils ont créé l'emblématique Sessant'anni, qui est rapidement devenu le produit phare de la Cantina San Marzano. Le Terra Magica Primitivo Riserva est la version améliorée de ce vin rouge très prisé, obtenu à partir de raisins sélectionnés parmi les plus vieilles vignes des Pouilles (plantées il y a plus de 60 ans selon la méthode traditionnelle de culture des arbres). Pour l'élevage de plus de 18 mois, on a choisi des barriques françaises. Le Primitivo rouge grenat impressionne par ses tanins veloutés, ses baies noires, sa confiture, sa réglisse et ses notes de vanille/caramel en fût de bois. Il sert de vin de méditation ainsi que d'accompagnement pour les grillades, les viandes rouges, les pizzas ou les plats de pâtes forts. La durée de conservation est de dix ans.