



## 2018 Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano, Cantina Sava

Ein Fest für die Sinne aus Süditalien

### **Beschreibung:**

Der Wein des Jahres 2020 hat sich als eine außerordentliche Erfolgsgeschichte entpuppt. Im noch jungen Weingut Sava wird viel Wert auf eine präzise Vinifizierung gelegt. Mit dem Ausbau in erstklassigen Barriques unterstreicht der junge Chefönologe Dennis Verdecchia die fruchtige Fülle und sorgt für eine feine Komplexität.

### **Degustationsnotiz:**

Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Eine sehr typische Primitivo-Nase, die Aromen nach Brombeeren, Blaubeeren und einigen mediterranen Kräutern wie Thymian und Rosmarin freisetzt, dazu gesellt sich ein kräftiges Mokka. Viel Schmelz im ausdrucksvollen Auftakt, abgelöst von wiederum dunkelbeerigen Noten, nun auch Kirschen und etwas Lakritze, schliesslich englische Minze; etwas Zedernholz und balsamische Noten im anhaltenden, präzis vinifizierten Abgang. Ein temperamentvoller, typischer Primitivo.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Italien               |
| <b>Region:</b>        | Apulien               |
| <b>Produzent:</b>     | Poggio Pasano         |
| <b>Bewertung(en):</b> | Luca Maroni 95/100    |
| <b>Ausbau:</b>        | 10 Monate im Barrique |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2026        |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Primitivo        |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1021618               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Primitivo di Manduria DOP**

Poggio Pasano  
Cantina Sava

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Luca Maroni 95/100  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Primitivo  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2026  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 10 Monate im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |