



'Talò' Primitivo di Manduria 2019 Cantine San Marzano

La Cantine San Marzano présente l'édition 2019 de sa cuvée 'Talò' qui est récompensée par 94 points Luca Maroni. Un nouveau succès pour les spécialistes du primitivo ! Une qualité impressionnante dans cette gamme de prix.

Type	Rouge
Producteur	Cantine San Marzano
Région	Pouilles
Cépage	Primitivo
Dosage	Sec
Température	14-16°C
Degré d'alcool	14 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2024
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

94/99 Points Luca Maroni

« Luca Maroni, critique de référence en Italie, décerne 94 points à ce primitivo originaire de Manduria. » - Wine in Black

Critiques et notes

Robert Parker's Wine Advocate :

À propos du domaine : « Les vins du domaine San Marzano sont très renommés auprès des jeunes générations de la région des Pouilles et j'étais impressionné du nombre de fois où je les ai vus dans des bars à vins et restaurants des environs. San Marzano est en train de modifier le paysage viticole des Pouilles et on peut compter sur son rôle majeur à l'avenir. »

Note de la rédaction

La petite région Manduria, sur la presqu'île de Salento (le talon de la botte italienne), dispose des conditions parfaites pour le grand cépage des Pouilles : le primitivo. La Cantine San Marzano est l'un des rares domaines à se donner tant de mal pour glorifier ce noble raisin. Les

meilleurs exemples sont les Crus de l'exploitation, baptisés 'Sessantani' et 'Anniversario 62'. Les vigneron accordent une importante capitale à la qualité, même pour les vins d'entrée de gamme, chose plutôt rare aujourd'hui. La cuvée 'Talò' est un chef-d'œuvre d'expérience unique qui prouve combien les viticulteurs des Pouilles maîtrisent ce cépage. Et ces efforts ne passent pas inaperçus : le critique de référence en Italie, Luca Maroni, décerne 94 points.

Note de dégustation

Le vin 'Talò' Primitivo di Manduria, paré d'une robe violette profonde, est une révélation soyeuse aux arômes de fruits mûrs. Des parfums opulents de cerise noire, de prune, de chocolat au lait liquide et de vanille viennent chatouiller vos narines. Le côté séducteur du bouquet se poursuit en bouche, laquelle est caractérisée par une douceur à son apogée, des saveurs de fruit noir et des tanins veloutés. Le 'Talò' est un flatteur absolu aux notes fruitées chaleureuses. Son acidité élégante et juteuse perdure jusqu'à la longue finale.

Accords mets & vin

Ce primitivo accompagne à merveille des plats de pâtes copieux et une pizza classique. Notre recommandation : la spécialité australienne 'Lamm-Pie', une sorte de tourte à l'agneau et à la menthe.

Domaine

Un acteur majeur de la viticulture italienne

Le domaine Cantine San Marzano est à domicile dans le village San Marzano di San Giuseppe, au cœur de la région des Pouilles, dans le sud de l'Italie. Il se trouve à mi-chemin entre les villes Tarente et Bari, dans le talon de la botte. La Cantine a été fondée en 1962 par 19 familles de vigneron et est devenue au fil des années l'une des exploitations viticoles les plus modernes et importantes de la région. 1 200 personnes y travaillent aujourd'hui.

Un primitivo comme on n'en voit pas tous les jours

Le vin rouge San Marzano Primitivo di Manduria 'Talò' 2019 est un mono-cépage de primitivo. Les raisins ont mûri dans l'appellation Manduria, l'un des lieux les plus reconnus pour cette variété locale. Ceci est dû principalement aux sols argileux, en partie recouverts de fer, sur un sous-sol de graviers avec un très bon drainage de l'eau. Les vendanges ont eu lieu pendant la seconde moitié du mois de septembre. Le primitivo a macéré pendant dix jours à température contrôlée, avant de passer six mois d'élevage en fûts de chêne français et américain.