



Prima Voce

Rosso Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Eine Cuvée, die beeindruckt

Beschreibung:

Die Erfolgskellerei Cantine San Marzano ist stolz auf ihre Assemblage der drei Parade-Rebsorten Apuliens: Primitivo, Negroamaro und Malvasia. Verfeinert in einem 4-monatigen Barriqueausbau entsteht eine beeindruckende Cuvée.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Purpurrot, undurchdringliche Mitte. Eine sehr prägnante Nase, die an Heidelbeerkonfitüre, Kirschen und kleine, rote Erdbeeren erinnert, ergänzt durch Edelholznoten und etwas Vanille, auch Süssholz und Schwarztee. Vollmundige Fruchtaromatik, die blau- und schwarzbeerigen Noten bestätigen sich, gekonnt balanciert und von gutem Fruchtdruck, reife Gerbstoffe, eine leichte Würze nach und nach, kraftvoll; aromatisch nicht nachlassend bis ins feintexturierte, erstaunlich lange Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Masseria Pietrosa

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 33% Primitivo, 33% Malvasia Nera, 33% Negroamaro

Artikelnummer: 0592421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Prima Voce

Rosso Salento IGP
Masseria Pietrosa

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	33% Primitivo, 33% Malvasia Nera, 33% Negroamaro
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.