



## 2017 Prima Voce

Rosso Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Die drei großen Rebsorten Süditaliens vereint

### Beschreibung:

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

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur. Eine bezaubernde Nase, die an schwarze Kirschen, Heidelbeergelee und Zedernholz erinnert, auch Vanille und eine Spur Schwarztee sind auszumachen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr fruchtintensiven, vorwiegend schwarzbeerig geprägten Gaumenaromatik, mit einer feinen Malznote unterlegt; über die Mitte hinaus auch schokoladige Noten, sehr feine Gerbstoffe; aromatisch nicht nachlassend, sehr saftig und druckvoll im mediterran ausklingenden 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

### Region:

Apulien

### Produzent:

San Marzano

### Bewertung(en):

Score 17.5/20, Berliner Wein Trophy Gold/ , Luca Maroni 96/100, Mundus Vini Gold/

### Herstellung:

6 Monate in Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

13.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2024

### Traubensorte(n):

33% Primitivo, 33% Malvasia Nera, 33% Negroamaro

### Originalgebinde:

6er-Karton

### Artikelnummer:

0592417075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Prima Voce**

Rosso Salento IGP  
Masseria Pietrosa  
Cantine San Marzano

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Score 17.5/20, Berliner Wein Trophy Gold/ ,  
Luca Maroni 96/100, Mundus Vini Gold/  
**Traubensorte(en):** 33% Primitivo, 33% Malvasia Nera, 33%  
Negroamaro  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2024  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 6 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.