



Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un vin des Pouilles gorgé de soleil

Beschreibung:

Un vin rouge méditerranéen classique et très demandé, provenant de la péninsule de Salento, à la pointe sud de la région des Pouilles. Il a été élevé 6 mois dans des fûts de chêne français au domaine San Marzano, ce qui n'est pas courant pour cette gamme de prix.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis, accents violets. Les cerises marquent le bouquet aux touches de sureau et de réglisse, sur une pointe de cèdre et un peu de genièvre. En plus des baies noires, la bouche tendre et onctueuse présente des nuances de thé noir, ainsi que des tannins présents et bien intégrés; d'une agréable maturité, il persiste aromatiquement jusque jusqu'en finale.

Accompagne idéalement:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Produzent: Cantine San Marzano

Elevage: 6 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera

Artikelnummer: 0133121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.