

# **Prima Voce**

Rosso Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un assemblage impressionnant

### Beschreibung:

Issu des trois cépages rouges emblématiques du Salento, cet assemblage de la région montre l'étendue des possibilités.

#### **Degustationsnotiz:**

Rouge pourpre puissant, centre impénétrable. Nez très prégnant rappelant la confiture de myrtilles, les cerises et les petites fraises rouges, sur des notes de bois précieux et un souffle de vanille, ainsi que des touches de réglisse et de thé noir. Les généreux arômes fruités de baies bleues et noires se confirment dans la bouche fluide et d'un bel équilibre, avec tannins mûrs et de délicates nuances épicées; c'est un vin puissant qui garde toutes ses saveurs jusque dans la finale élégante et d'une longueur étonnante.

## 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: Masseria Pietrosa
Elevage: 6 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2028

**Cépage(s):** 33% Primitivo, 33% Malvasia Nera, 33% Negroamaro

**Artikelnummer:** 0592421

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

# **Prima Voce**

Rosso Salento IGP Masseria Pietrosa

Herkunft: Italie

**Notation:** Score 17.5/20

Cépage(s): 33% Primitivo, 33% Malvasia Nera, 33%

Negroamaro

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.