



## 2017 Prima Voce

Rosso Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un assemblage impressionnant

### Description:

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

### Note de dégustation:

Pourpre profond. Des nuances de vanille et de thé noir rehaussent le nez envoûtant rappelant la cerise noire, la gelée de myrtille et le bois de cèdre. L'attaque douce, fait place à une bouche très fruitée, dominée par les mûres, avec un subtile note maltée en soutien ; à partir du milieu de bouche viennent se greffer des notes chocolatées et de délicats tannins ; les arômes se prolongent jusque dans la longue finale méditerranéenne fluide et puissante.

### Accompagne idéale:

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.

### Conseils de service:

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

**Pays d'origine:** Italie

**Région:** Pouilles

**Producteur:** San Marzano

**Notation(s):** Score 17.5/20, Berliner Wein Trophy Gold, Luca Maroni 96/100, Mundus Vini Gold

**Elevage:** 6 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5 %

**Apogée:** jusqu'en 2024

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

**Référence:** 0592417

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Prima Voce**

Rosso Salento IGP  
Masseria Pietrosa  
Cantine San Marzano

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Score 17.5/20, Berliner Wein Trophy Gold, Luca Maroni 96/100, Mundus Vini Gold  
**Cépage(s):** 33% Primitivo, 33% Malvasia Nera, 33% Negroamaro  
**Apogée:** jusqu'en 2024  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 6 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.