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

MÖVENPICK
VINS

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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch