



2016 Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un vin de fête décomplexé

Description:

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.

Note de dégustation:

Rouge rubis concentré. Myrtilles et mûres dominent le bouquet fruité et flatteur, avec également des notes de thé noir et un peu de Mon Chéri ; attaque douce, laissant place à un fruit explosif rappelant les baies noires, avec également des notes de malt et une pointe de vanille ; dans l'ensemble très doux et agréable, finale de moyenne intensité.

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
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
Référence:	0133116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.