



2018 Vora

Negroamaro Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Imbattable pour accompagner du viande grillé

Note de dégustation:

Violet dense, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Petites baies noires, herbes sauvages et notes de thé de Ceylan dans le nez ouvert, qui se termine sur une pointe de malt. Très doux et fruité en bouche, on remarque des notes de mûres et de sureau noir, d'une belle texture veloutée; également des notes de romarin et de thym dans le milieu de bouche, la finale est persistante et accompagnée d'amandes grillées.

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 2024
Cépage(s):	100% Negroamaro
Référence:	0177018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vora

Negroamaro Salento IGP
Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% 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.