



2019 Vora

Negroamaro Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Imbattable pour accompagner du viande grillé

Note de dégustation:

Pourpre profond, reflets violets. Nez bien composé rappelant les mûres, avec des notes de thé noir, un peu de clous de girofle et une pointe de malt. La bouche présente une texture finement tissée, les arômes du nez se confirment, avec maintenant aussi des cerises noires et une pointe de caramel; belle douceur de fruit et agréables arômes toastés; très concentré dans la finale persistante, accompagnée d'une douce note d'amande amère.

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 2025
Cépage(s):	100% Negroamaro
Référence:	0177019

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 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.