



## 2017 Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un vin des Pouilles gorgé de soleil

### 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 dense jusque sur le disque. Un nez séduisant de myrtilles, de cerises juteuses, mais aussi de thé noir et de pétales de rose, puis viennent un peu de caramel et du miel de fleurs. L'attaque très compacte, se caractérise par un fruit aromatique, rappelant principalement les baies noires, cassis et mûres, une douceur de fruit flatteuse et un peu de vanille complètent admirablement le tableau; la finale est juteuse.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Pouilles
<b>Producteur:</b>	San Marzano
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2024
<b>Cépage(s):</b>	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
<b>Référence:</b>	0133117

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

Taille: A7 74x105

### Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa  
Cantine San Marzano

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2024
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.