



2020 Vora

Primitivo Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Une valeur sûre des Pouilles

Description:

San Marzano fait partie des domaines les plus appréciés et réputés de la région des Pouilles. Créé par la talentueuse oenologue Caterina Bellanova, le Vora est un Primitivo vif et fruité. Il déborde de joie de vivre et diffuse ses arômes sans compter jusque dans sa finale persistante et expressive. Un pur plaisir gustatif en toute occasion!

Note de dégustation:

Robe pourpre aux accents violets. Mûres, sureau noir et une trace de thé noir dans le nez fruité, sur quelques notes balsamiques. Intense et dense en bouche où les baies noires se confirment, à la fois très juteux et aromatique, maintenant aussi une trace de réglisse, tannins doux parfaitement intégrés; finale de moyenne intensité.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

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:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Primitivo
Référence:	0921720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vora

Primitivo Salento IGP
Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17,5/20
Cépage(s):	100% Primitivo
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.