



2019 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 dense, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez très élégant, rappelant les prunes et les myrtilles, complété par des notes de bois noble, quelques herbes sauvages et du chocolat au lait. En bouche, on retrouve également des notes de cerises et d'airelles, très aromatique, avec des notes d'amandes amères en soutien, dans l'ensemble très flatteur et élégant; finale fraîche. Un bel équilibre entre des arômes fruités et toastés.

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 2026
Cépage(s):	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera di Brindisi
Référence:	0133119

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 di Brindisi
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.