



## 2020 Vora

Negroamaro Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Imbattable pour accompagner du viande grillé

### Note de dégustation:

Pourpre, presque noir au centre. Les fruits noirs marquent le bouquet aux nuances de cerises et de myrtilles, sur des notes de malt et de clou de girofle, puis enfin de gianduja et de caramel. L'attaque douce fait place à une belle intensité de fruit où se confirment les arômes du nez avec des touches d'amandes amères typiques du cépage et des tannins tendres; puissant et aromatique dans la finale agréablement fraîche. Explosif.

### 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.

<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 2026
<b>Cépage(s):</b>	100% Negroamaro
<b>Référence:</b>	0177020

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

Taille: A7 74x105

### Vora

Negroamaro Salento IGP  
Masseria Pietrosa  
Cantine San Marzano

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Negroamaro
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<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.