



## 2021 Vora

Negroamaro Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Negroamaro: le favori des Pouilles

### Description:

Le cépage des Pouilles qu'est le Negroamaro a jusqu'à présent toujours souffert de l'ombre que lui faisait le célèbre Primitivo. Pour Francesco Cavallo, directeur des Cantine San Marzano, le Negroamaro a le potentiel de devenir «le prochain grand succès des Pouilles». Élevé en barrique, le Vora séduit par sa puissance, sa fougue et son fruité intense. Il accompagne avec finesse la cuisine généreuse d'Italie et les antipasti en tous genres.

### Note de dégustation:

Rouge pourpre dense jusque sur le disque. Petites baies noires, herbes sauvages et notes de thé de Ceylan dans le nez ouvert, pour finir sur une trace de malt. Bouche très douce et intense en fruit, on décèle des notes de mûres et de sureau noir, beau velouté; à partir du milieu de bouche également des herbes méditerranéennes, finale très précise et persistante, accompagnée de quelques amandes amères - typique du cépage.

### 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 2027
<b>Cépage(s):</b>	100% Negroamaro
<b>Référence:</b>	0177021

## 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 2027
<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.