



## 2020 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:

Robe rubis, reflets grenat. Un bouquet de cerises, complété par du sureau noir et un peu de réglisse, ainsi qu'un soupçon de tabac. Sans la bouche crémeuse et souple, outre les notes de baies noires, il y a aussi un peu de thé noir, les tannins bien intégrés montrent encore un peu d'adhérence; maturité agréable, persistance aromatique jusqu'à la finale persistante et légèrement fraîche.

### 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>Vol. alcool:</b>    | 13.5 %  |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2027                                 |
| <b>Cépage(s):</b>      | 85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera di Brindisi |
| <b>Référence:</b>      | 0133120                                       |

## 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 di Brindisi              |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2027  |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5 %   |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |