



2021 Vora

Primitivo Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Ce Primitivo des Pouilles est un best-seller

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:

Pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet typique du cépage rappelant les mûres et les cerises noires, se mariant à des notes de thé noir et de chocolat crémant, sur un soupçon d'épices exotiques. L'attaque douce fait place à un fruit puissant, révélant également maintenant des myrtilles, une pointe de réglisse et un peu d'amande amère, les tannins sont souples et mûrs; finale fruitée et intense.

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 2026
Cépage(s):	100% Primitivo
Référence:	0921721

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 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.