



2016 Alluva Masseria Pietrosa S. Marzano

Puglia IGP, Masseria Pietrosa San Marzano, Cantine San Marzano

L'assemblage parfait en provenance des Pouilles

Description:

L'extravagante cuvée Alluva marie avec élégance les deux cépages du Sud, le Primitivo et le Negroamaro. Une partie des raisins utilisés provient de vignes de plus de 60 ans aux rendements très faibles, des conditions idéales pour ce vin prestigieux, élevé pendant 12 mois en fûts de chêne français. Pour Caterina Bellanova, oenologue chez San Marzano, ce sont les vignes très âgées qui donnent naissance à cette complexité et cette palette aromatique.

Note de dégustation:

Pourpre intense aux nuances violettes. Nez gourmand rappelant les cerises noires, les framboises, le thé Earl Grey et le chocolat amer, sur des arrières notes de tendre vanille et un souffle d'anis. Attaque douce aux arômes de fruits marqués où viennent se greffer des notes épicées, gelée de sureau et mélasse, pain bis et un soupçon de pain d'épices ; les tannins sont veloutés et finement intégrés; longue finale imposante et fruitée

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Producteur:	San Marzano
Notation(s):	Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Berliner Wein Trophy Gold
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	50% Negroamaro, 50% Primitivo
Référence:	0918516

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Alluva Masseria Pietrosa S.Marzano

Puglia IGP

Masseria Pietrosa San Marzano

Cantine San Marzano

Origine:	Italie
Notation(s):	Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Berliner Wein Trophy Gold
Cépage(s):	50% Negroamaro, 50% Primitivo
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.