



2015 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:

Rouge rubis aux reflets violets. Bouquet très cerise où viennent se greffer des notes de sureau noir, ainsi qu'un soupçon de réglisse et de bois de cèdre. Des petits fruits noirs et un souffle de thé noir marquent la bouche onctueuse et souple aux tannins discrets et bien fondus; agréable maturité dans la finale aromatique et persistante.

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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Producteur:	San Marzano
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0133115075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine: Italie
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): 85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
Apogée: jusqu'en 2022
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 6 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.