



## 2014 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:

Rubis lumineux aux reflets violets. Fruits rouges et noirs dans le nez expressif rappelant les airelles rouges, les cerises, le sureau ainsi que des notes de bois précieux. Attaque élégante dont les arômes se développent peu à peu avec à présent de la framboise et une touche de poivre blanc pour finir sur de l'amande amère; les tannins sont agréablement intégrés et présents. Finale généreuse.

### 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>Elaboration:</b>	6 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2020
<b>Cépage(s):</b>	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	0133114075C6100

## 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 17.5/20  
**Traubensorte(en):** 85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera  
**Apogée:** jusqu'en 2020  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 6 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.