



2023 Vora

Negroamaro Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Imbattable pour accompagner du viande grillé

Description:

Sur l'étroite bande de terre entre la mer Ionienne et la mer Adriatique se trouve l'une des principales caves des Pouilles, la Cantine San Marzano. C'est de là que provient le puissant et fougueux Negroamaro Vora, un vin rouge aromatique et fruité issu de vignes en partie très anciennes, savamment affiné pendant six mois en barrique. Mauro di Maggio, directeur de San Marzano, voit un avenir rose pour ce grand cépage du sud de l'Italie: "Le negroamaro sera le prochain grand cépage tendance des Pouilles".

Note de dégustation:

Rouge pourpre saturé, centre impénétrable. Un souffle de malt agrément le nez ouvert de petites baies noires, cerises et mûres, avec des touches d'herbes sauvages et de thé de Ceylan. Douceur et intensité fruitée au palais, avec maintenant également du sureau, velouté et explosif; nuances de romarin et de thym au-delà du milieu de bouche, finale persistante avec des tannins encore un peu présents. Très typique du cépage.

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
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Negroamaro
Référence:	0177023

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vora

Negroamaro Salento IGP
Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Negroamaro
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.