



2013 Messere Andrea

Salice Salentino Riserva DOC, Leone de Castris

Un Leone de Castris convaincant

Description:

Un vin structuré et complexe, produit par une maison d'excellence.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable. Bouquet éblouissant rappelant les myrtilles, le sureau et les pétales de roses fanées, rehaussé des notes épicées de cardamome et de chocolat au lait. Les fruits explosent dans l'attaque élégante et chaleureuse aux saveurs de mûres et de cerises noires ; les tannins mûrs et fondus sont la charpente de ce vin méditerranéen complexe et de belle structure, étoffé et aromatique jusque dans la longue finale persistante.

Accompagne idéale:

Il se boit particulièrement bien avec des pâtes à la bolognaise, des cannelloni, des lasagnes, une pizza napolitaine ou une saltimbocca. Nous le recommandons également pour l'osso bucco, les sardines, les boulettes de riz, la polenta et les pâtés en croûte.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Producteur:	Antica Azienda Vitivinicola dei Conti Leone de Castris srl
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Negroamaro
Référence:	0879013

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Messere Andrea

Salice Salentino Riserva DOC
Leone de Castris

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Negroamaro
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés