



2024 Primitivo Rosato Salento IGP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un vin des Pouilles plein de tempérament

Description:

Un Rosato à base de Primitivo, aromatique et fruité, parfaitement équilibré et avec une belle expression. Se marie très bien avec des plats printaniers légers.

Note de dégustation:

Rose saumoné, reflets orangés. Nez ouvert, aux jolies notes fruitées rappelant les petites fraises mûres et les cerises amarena, ainsi que les abricots secs. Les arômes de baies rouges se confirment en bouche, avec maintenant de délicates touches de cannelle et de poivre blanc; souple et d'un bel équilibre, finale vive et d'une agréable fraîcheur.

Accompagne idéale:

Délicieux avec des crostini, du salami, des pâtes au pesto, des antipasti misti, du poisson grillé et des moules. Vous pouvez aussi le servir avec de la pizza ou des plats froids.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Producteur:	San Marzano
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Primitivo
Référence:	0882924

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Primitivo Rosato Salento IGP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Primitivo
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés