



Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un vino pugliese baciato dal sole

Beschreibung:

Un classico e ricercato vino rosso mediterraneo proveniente dalla penisola salentina, all'estremità meridionale della Puglia. È stato invecchiato per 6 mesi in botti di rovere francese presso la tenuta San Marzano, cosa insolita per questa fascia di prezzo.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con accenti violacei. Il bouquet è caratterizzato da ciliegie, con note di sambuco e liquirizia, cedro e ginepro. Oltre alle bacche scure, il palato morbido e untuoso presenta note di tè nero, oltre a tannini presenti e ben integrati; piacevolmente maturo, persiste aromaticamente fino al finale.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Produttore: Cantine San Marzano

Allevamento: 6 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera

Artikelnummer: 0133121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.