



## Prima Voce

Rosso Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un'assemblea impressionante

### **Beschreibung:**

Realizzato con i tre vitigni rossi emblematici del Salento, questo blend della regione mostra la gamma di possibilità.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso cremisi potente con centro impenetrabile. Il naso ricorda fortemente la confettura di mirtilli, le ciliegie e le piccole fragole rosse, con note di legni pregiati e un accenno di vaniglia, oltre a tocchi di liquirizia e tè nero. I generosi aromi fruttati di bacche blu e nere si confermano al palato, fluido ed equilibrato, con tannini maturi e delicate sfumature speziate; è un vino potente che mantiene tutti i suoi sapori fino al finale elegante e sorprendentemente lungo.

### **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:** Masseria Pietrosa

**Allevamento:** 6 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2028

**Varietà d'uva:** 33% Primitivo, 33% Malvasia Nera, 33% Negroamaro

**Artikelnummer:** 0592421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Prima Voce

Rosso Salento IGP  
Masseria Pietrosa

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italia                                                            |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 17.5/20                                                     |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 33% Primitivo, 33% Malvasia Nera, 33% Negroamaro                  |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2028                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Allevamento:</b>   | 6 Mesi in barrique                                                |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |