



2018 Vora

Negroamaro Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Der sichere Trumpf für jede Grillparty

Descrizione del vino:

Auf dem schmalen Landstreifen zwischen dem Ionischen Meer und der Adria befindet sich eine der führenden Kellereien Apuliens, die Cantine San Marzano. Von ihr stammt der kraftvolle und feurige Negroamaro Vora, ein frucht aromatischer Rotwein von zum Teil sehr alten Rebstöcken, gekonnt während 6 Monaten im Barrique verfeinert. Mauro di Maggio, Direktor von San Marzano, sieht eine rosige Zukunft für diese große Rebsorte des italienischen Südens: „Die Negroamaro wird die nächste große Trendrebsorte Apuliens sein.“

Nota di degustazione:

Dichtes Purpurrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Kleine, schwarze Beeren, Wildkräuter und Noten nach Ceylon-Tee in der offenen Nase, schliesslich auch eine Spur Malz. Am Gaumen sehr weich und fruchtintensiv, Noten nach Brombeeren und schwarzem Holunder sind auszumachen, von schöner Samtigkeit; über die Mitte hinaus auch Noten von Rosmarin und Thymian, anhaltender Abgang, begleitet von gerösteten Mandeln.

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Puglia
Produttore:	San Marzano
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	100% Negroamaro
Numero di articolo:	0177018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vora

Negroamaro Salento IGP
Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Negroamaro
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.