



## 2019 Vora

Negroamaro Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Ein sicherer Trumpf von San Marzano

### 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:

Sattes Purpurrot, violette Reflexe. Ein fein komponiertes Nasenbild nach Brombeeren, Schwarztee-Noten und etwas Gewürznelke, auch eine Spur Malz. Am Gaumen präsentiert sich eine fein gewobene Textur, die Aromen der Nase bestätigen sich, nun auch schwarze Kirschen und ein Hauch Caramel; von einer passenden Fruchtsüsse begleitete Aromatik, angenehme Röstaromen; sehr konzentriert im anhaltenden Finale, das von einer sanften Bittermandelnote begleitet wird.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Puglia
<b>Produttore:</b>	San Marzano
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Negroamaro
<b>Numero di articolo:</b>	0177019

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Vora**

Negroamaro Salento IGP  
Masseria Pietrosa  
Cantine San Marzano

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Negroamaro
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.