



2019 Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un vino festoso senza complessi

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Rosso rubino fitto, che schiarisce leggermente al disco. Naso molto elegante, che ricorda prugne e mirtilli, completato da note di legno nobile, alcune erbe selvatiche e cioccolato al latte. Al palato troviamo anche note di ciliegie e mirtilli, molto aromatiche, con note di mandorle amare a supporto, nel complesso molto lusinghiero ed elegante; finale fresco. Un bell'equilibrio tra aromi fruttati e tostati.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	IT
Regione:	Puglia
Produttore:	San Marzano
Valutazioni:	Score 17,5/20
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera di Brindisi
Numero di articolo:	0133119

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 17,5/20
Varietà d'uva:	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera di Brindisi
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.