



## 2020 Vora

Negroamaro Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Ein sicherer Trumpf von San Marzano aus Süditalien

### 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:

Purpurfarben, fast schwarze Mitte. Ein Korb voller schwarzbeiger Früchte wie Kirschen und Heidelbeeren, dazu gesellen sich einige Malznoten und eine Spur Gewürznelke, schliesslich auch etwas Gianduja und süsses Caramel. Weicher Auftakt, abgelöst von einer fruchtintensiven Aromatik, die Aromen der Nase bestätigen sich, Rebsortentypisch auch etwas Bittermandelaroma, mit weichen Tanninen; druckvoll und aromatisch im angenehm frischen Finale. Explosiv.

### 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 2026
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Negroamaro
<b>Numero di articolo:</b>	0177020

## 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 2026
<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.