



2020 Prima Voce

Rosso Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un'assemblea impressionante

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Rosso cremisi saturo, centro impenetrabile. Un naso affascinante che ricorda la confettura di mirtillo, le ciliegie e le piccole fragole rosse, con note di legno nobile e un po' di vaniglia, oltre a liquirizia e un soffio di Earl Grey. Aromi fruttati opulenti, con note di bacche blu e nere; perfettamente equilibrato con un bel fruttato, tannini maturi con ancora un po' di grip. Il vino si presenta con una leggera nota speziata, potente; persistenza aromatica fino al finale di grande struttura e sorprendentemente lungo..

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 In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2027

Varietà d'uva:

33% Primitivo, 33% Malvasia Nera, 33% Negroamaro

Numero di articolo:

0592420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Prima Voce

Rosso Salento IGP
Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine: IT
Valutazioni: Score 17.5/20
Varietà d'uva: 33% Primitivo, 33% Malvasia Nera, 33%
Negroamaro
Maturità: fino a 2027
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
**Gradazione
alcolica:** 13.5 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve
essere decantato.