



2021 Vora

Negroamaro Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Negroamaro: il preferito della Puglia

Descrizione del vino:

Il Negroamaro, vitigno pugliese, è sempre stato messo in ombra dal famoso Primitivo. Per Francesco Cavallo, direttore delle Cantine San Marzano, il Negroamaro ha il potenziale per diventare "la prossima grande storia di successo pugliese". Invecchiato in barrique, il Vora seduce con la sua potenza, il suo ardore e il suo fruttato intenso. È un ottimo accompagnamento per una generosa cucina italiana e per antipasti di ogni tipo.

Nota di degustazione:

Denso cremisi fino al disco. Al naso, piccoli frutti neri, erbe selvatiche e note di tè di Ceylon, per finire con una traccia di malto. Il palato è molto dolce e intensamente fruttato, con note di mora e sambuco nero, ed è splendidamente vellutato. Da metà palato in poi, ci sono anche note di erbe mediterranee, con un finale molto preciso e persistente, accompagnato da alcune mandorle amare - tipiche del vitigno.

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
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Negroamaro
Numero di articolo:	0177021

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vora

Negroamaro Salento IGP
Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Negroamaro
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.