



2020 Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un vino pugliese baciato dal sole

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 con riflessi granati. Un bouquet di ciliegie, completato da sambuco nero e un po' di liquirizia, oltre a un accenno di tabacco. Al palato è cremoso e morbido, con note di bacche nere e un accenno di tè nero, i tannini ben integrati mostrano ancora un po' di grip; maturità piacevole, persistenza aromatica fino al finale persistente e leggermente fresco.

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:	Italia
Regione:	Puglia
Produttore:	San Marzano
Valutazioni:	Score 17.5/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera di Brindisi
Numero di articolo:	0133120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera di Brindisi
Maturità:	fino a 2027
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.