



2021 Vora

Primitivo Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Questo Primitivo pugliese è un best seller

Descrizione del vino:

San Marzano è una delle aziende pugliesi più popolari e rinomate. Vora è un Primitivo vivace e fruttato. Sprizza gioia di vivere e sprigiona i suoi aromi senza badare a spese, fino al finale persistente ed espressivo. Un puro piacere da assaporare in ogni occasione!

Nota di degustazione:

Colore viola, che schiarisce leggermente al disco. Il bouquet è quello tipico del vitigno, che ricorda le more e le ciliegie nere, unito a note di tè nero e cioccolato cremoso, e a un accenno di spezie esotiche. L'attacco dolce lascia il posto a un frutto potente, che ora rivela anche mirtillo, una nota di liquirizia e un po' di mandorla amara, i tannini sono morbidi e maturi; finale fruttato e intenso.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

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
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Numero di articolo:	0921721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vora

Primitivo Salento IGP
Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.