



2016 Alluva

Puglia IGP, Masseria Pietrosa San Marzano, Cantine San Marzano

Die perfekte Komposition aus Apulien

Descrizione del vino:

Die extravagante Cuvée Alluva vereint elegant die zwei grossen Rebsorten des Südens, Primitivo und Negroamaro. Die Trauben stammen zum Teil von über 60 Jahre alten Buschreben mit jeweils sehr kleinen Erträgen. Ideale Voraussetzungen für diesen Premiumwein, der 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut wurde. Caterina Bellanova, die ChefÖnologin von San Marzano, setzt auf die Komplexität und Aromenvielfalt von Weinen aus alten Reben.

Nota di degustazione:

Intensiv purpurrote Farbe, violette Nuancen. Eine einnehmende Nase nach schwarzen Kirschen, Himbeeren, Earl Grey-Tee und Zartbitterschokolade, dahinter auch zartes Vanille und eine Spur Anis. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr druckvollen Aromatik, die eine konzentrierte Frucht und würzige Noten gleichermassen vereint, Holundergelee und Melasse, aber auch Ruchbrotöne und etwas Lebkuchenwürze; die Gerbstoffe sind samtig und fein eingebunden, anhaltend im fruchtbetonten, wuchtigen Finale.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Puglia
Produttore:	San Marzano
Valutazioni:	Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Berliner Wein Trophy Gold
Vinificazione:	12 Monate @WAB6439 Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	50% Negroamaro, 50% Primitivo
Numero di articolo:	0918516

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alluva

Puglia IGP

Masseria Pietrosa San Marzano

Cantine San Marzano

Origine: Italia

Valutazioni: Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Berliner Wein
Trophy Gold

Varietà d'uva: 50% Negroamaro, 50% Primitivo

Maturità: Jetzt bis 2025

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 12 Monate @WAB6439 Barrique

Gradazione
alcolica: 14.5 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.