



2021 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 accenti violacei. Il bouquet è caratterizzato da ciliegie, con note di sambuco e liquirizia, cedro e ginepro. Oltre alle bacche scure, il palato morbido e untuoso presenta note di tè nero e tannini presenti e ben integrati; piacevolmente maturo, persiste aromaticamente fino al finale.

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
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
Numero di articolo:	0133121

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
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.