



2015 Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Sonne und Süden satt

Descrizione del vino:

Der Salice Salentino zählt zu den Klassikern Apuliens. Er wird traditionell aus den zwei großen Rebsorten des Südens, Negroamaro und Malvasia Nera, gekeltert. Seinen Extraschmelz erhält er durch den sechsmonatigen Ausbau in französischen Barriques.

Nota di degustazione:

Rubinrot, violette Reflexe. Ein kirschbetontes Bouquet, ergänzt durch schwarzen Holunder und etwas Süssholz, auch eine Spur Zedernholz. Am Gaumen nebst den dunkelbeerigen Noten auch eine Spur Schwarztee, cremig und weich, mit zurückhaltenden, gut eingebundenen Tanninen; eine angenehme Reife zeigend, aromatisch nicht nachlassend bis ins anhaltende Finale.

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Puglia
Produttore:	San Marzano
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
Numero di articolo:	0133115

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.