



2013 Prima Voce

Rosso Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Die drei großen Rebsorten Süditaliens vereint

Descrizione del vino:

Die Erfolgskellerei Cantine San Marzano ist stolz auf ihre Assemblage der drei Parade-Rebsorten Apuliens: Primitivo, Negroamaro und Malvasia. Verfeinert in einem 4-monatigen Barriqueausbau entsteht eine beeindruckende Cuvée.

Nota di degustazione:

Kräftiges Purpurrot, undurchdringliche Mitte. Gehaltvoll-gediegene Nase, an Heidelbeerenkonfitüre und kleine, rote Erdbeeren erinnernd, ergänzt durch Edelholznoten und etwas Vanille. Vollmundige Fruchtaromatik, die blau- und schwarzbeerigen Noten bestätigen sich; gekonnt balanciert und von gutem Fruchtdruck, reife Gerbstoffe; eine leichte Würze nach und nach, kraftvoll; aromatisch nicht nachlassend bis ins deutlich mediterranen Finale.

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, 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:

Mundus Vini Gold

Vinificazione:

4 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2022

Varietà d'uva:

33% Primitivo, 33% Negroamaro, 33% Malvasia

Numero di articolo:

0592413

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Prima Voce

Rosso Salento IGP
Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Mundus Vini Gold
Varietà d'uva:	33% Primitivo, 33% Negroamaro, 33% Malvasia
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.