



2014 Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Der Sonnenverwöhnte aus Apulien

Descrizione del vino:

Enorm gefragter mediterraner Rotwein-Klassiker Italiens aus dem Salento, dem südlichen Teil der Region Apulien. Das Weingut San Marzano baute ihn 6 Monate in französischen Eichenfässern aus – in dieser Preisklasse keine Selbstverständlichkeit.

Nota di degustazione:

Strahlendes Rubinrot, violette Reflexe. Rot- und schwarzfruchtige Aromen in der ausdrucksstarken Nase, Preiselbeeren, Kirschen und schwarzer Holunder, auch einige Edelholznoten. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer Gaumenaromatik, die sich nach und nach entfaltet, nun auch Himbeeren und eine Spur weisser Pfeffer, schliesslich etwas Bittermandelaroma; angenehm eingebundene Tannine, nie in der Aromatik nachlassend; grosszügiges 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:	Score 17.5/20
Vinificazione:	6 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
Numero di articolo:	0133114

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:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.