



2016 Vora

Negroamaro Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Der feurige Rotwein aus Apulien

Descrizione del vino:

Auf dem schmalen Landstreifen zwischen dem Ionischen Meer und der Adria befindet sich eine der führenden Kellereien Apuliens, die Cantine San Marzano. Von ihr stammt der kraftvolle und feurige Negroamaro Vora, ein fruchtaromatischer Rotwein von zum Teil sehr alten Rebstöcken, gekonnt während 6 Monaten im Barrique verfeinert. Mauro di Maggio, Direktor von San Marzano, sieht eine rosige Zukunft für diese große Rebsorte des italienischen Südens: „Die Negroamaro wird die nächste große Trendrebsorte Apuliens sein.“

Nota di degustazione:

Purpurrote Farbe, violette Reflexe. Ein Korb voller schwarzbeeriger Früchte wie Kirschen und Heidelbeeren, dazu gesellen sich einige Malnoten und eine Spur Gewürznelke, schliesslich auch etwas Gianduja. Weicher Auftakt, abgelöst von einer fruchtintensiven Aromatik, die Aromen der Nase bestätigen sich, Rebsortentypisch auch etwas Bittermandelaroma, mit weichen Tanninen; druckvoll und aromatisch im 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 17.5/20
Vinificazione:	6 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Negroamaro
Numero di articolo:	0177016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vora

Negroamaro Salento IGP
Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Negroamaro
Maturità:	Jetzt bis 2022
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.