



2013 Salice Salentino DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Sonne und Süden satt

Descrizione del vino:

Enorm gefragter mediterraner Rotweinklassiker Italiens aus dem Salento, dem südlichen Teil der Region Apulien.

Nota di degustazione:

Strahlendes Rubinrot. Reife Kirschen, schwarzer Holunder und blumige Noten im grosszügigen Bouquet, auch etwas Lakritze. Sehr elegant und von schöner Intensität präsentiert sich der Gaumen: Himbeeren und Schwarztee-Noten, auch etwas Bittermandel; die Gerbstoffe sind reif und gut integriert und geben diesem Salice viel Ausdruckskraft; mittellanges Finale. Immer ein sicherer Wert!

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:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2019
Varietà d'uva:	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
Numero di articolo:	0133113

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 bis 2019
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.