

2023 Primitivo Rosato Salento IGP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un vin des Pouilles plein de tempérament

Description:

Un Rosato à base de Primitivo, aromatique et fruité, parfaitement équilibré et avec une belle expression. Se marie très bien avec des plats printaniers légers.

Note de dégustation:

Rose saumoné, reflets orangés. Nez ouvert et délicatement fruité, rappelant les petites fraises mûres, les cerises amarena et les abricots secs. En bouche, les arômes de baies rouges se confirment, avec maintenant également de légères touches de cannelle et de poivre blanc; juteux et très bien équilibré, la finale dansante s'accompagne d'une agréable note de fraîcheur.

Accompagne idéale:

Délicieux avec des crostini, du salami, des pâtes au pesto, des antipasti misti, du poisson grillé et des moules. Vous pouvez aussi le servir avec de la pizza ou des plats froids.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Producteur:	San Marzano
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Primitivo
Référence:	0882923



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Primitivo Rosato Salento IGP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Primitivo
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés