



2021 Prima Voce

Rosso Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un'assemblea impressionante

Descrizione del vino:

Realizzato con i tre vitigni rossi emblematici del Salento, questo blend della regione mostra la gamma di possibilità.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi potente con centro impenetrabile. Il naso ricorda fortemente la confettura di mirtillo, le ciliegie e le piccole fragole rosse, con note di legni pregiati e un accenno di vaniglia, oltre a tocchi di liquirizia e tè nero. I generosi aromi fruttati di bacche blu e nere si confermano al palato, fluido ed equilibrato, con tannini maturi e delicate sfumature speziate; è un vino potente che mantiene tutti i suoi sapori fino al finale elegante e sorprendentemente lungo.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Puglia
Produttore:	San Marzano
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	33% Primitivo, 33% Malvasia Nera, 33% Negroamaro
Numero di articolo:	0592421

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Prima Voce

Rosso Salento IGP
Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	33% Primitivo, 33% Malvasia Nera, 33% Negroamaro
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.