



## 2023 Vora

Negroamaro Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Ottimo con la carne alla griglia

### Descrizione del vino:

Nella stretta striscia di terra tra il Mar Ionio e il Mar Adriatico si trova una delle principali cantine pugliesi, le Cantine San Marzano. È qui che nasce il potente e brioso Negroamaro Vora, un vino rosso aromatico e fruttato ottenuto da viti in parte molto vecchie, sapientemente affinate per sei mesi in barrique. Mauro di Maggio, direttore di San Marzano, vede un futuro roseo per questo grande vitigno del Sud Italia: "Il Negroamaro sarà il prossimo vitigno di tendenza in Puglia".

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi saturo, centro impenetrabile. Un'esplosione di malto abbellisce il naso aperto di piccoli frutti neri, ciliegie e more, con note di erbe selvatiche e tè di Ceylon. Frutto dolce e intenso al palato, ora anche con sambuco, vellutato ed esplosivo; sentori di rosmarino e timo oltre la metà del palato, finale persistente con tannini ancora un po' presenti. Molto tipico del vitigno.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Puglia
<b>Produttore:</b>	San Marzano
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Negroamaro
<b>Numero di articolo:</b>	0177023

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Vora**

Negroamaro Salento IGP  
Masseria Pietrosa  
Cantine San Marzano

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Negroamaro
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.