DRINKS.

Masseria Pietrosa San Marzano Primitivo Rosato 2023 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40781523
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Pouilles
Embouteilleur	Masseria Pietrosa, Via Monsignor Bello 9, 74020 San Marzano di San Giuseppe (TA) Apulien
Marque	Masseria Pietrosa
Type	Rosé
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: délicate couleur saumon. Nez: arôme intense avec des parfums de bois méditerranéen, de cerises et de baies mûres. Bouche: avec des notes de framboises. Finale: très vive et légèrement poivrée.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à 100% à base de Primitivo
Etiquette	graphique
Organique	Non
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon

Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2023
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, fromages, cuisine méditerranéenne

Description

La cave San Marzano a été fondée en 1962 dans le sud des Pouilles. Le projet est une association d'un total de 19 travailleurs de différentes familles. Les vignobles sont situés dans le Salento, une région très ancienne avec un paysage très pierreux. Des falaises rocheuses et des affleurements de calcaire blanc entourent les vignobles ainsi que des sols de sable rouge, il y a beaucoup de soleil et peu de précipitations. Les Pouilles sont connues depuis très longtemps pour leurs excellents vins. Les raisins Primitivo pour le Rosato sont récoltés dans la première semaine de septembre, le vignoble a une densité de plantation de 4500 vignes par hectare et est situé à environ 100 mètres au-dessus du niveau de la mer. Après plusieurs heures de macération, le moût est partiellement séparé du marc. La fermentation a lieu sans les peaux. Le résultat est un rosé frais, qui accompagne bien les plats de poisson, les soupes ou même le fromage.