

DRINKS.

Masseria Pietrosa San Marzano Shiraz 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407827
Alcool	13.5%
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	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: rouge foncé avec des reflets brillants. Nez: des parfums de cassis, de myrtilles et de violettes. Bouche: une interaction entre la douceur du fruit et les épices, des tanins doux. Finale: légèrement poivrée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Shiraz
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	fromages, pizzas & pâtes, viandes rouges, gibier

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 du cépage Shiraz sont récoltés dans la dernière semaine de septembre, ainsi qu'au début octobre. 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 une macération de 10 jours à température contrôlée, le processus de fermentation a lieu avec des levures sélectionnées. Le résultat est un vin rouge intense, fruité et épicé, qui accompagne bien les pâtes et les plats de gibier.