

DRINKS.

Cantine San Marzano F Negroamaro Salento IGP 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70010
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Pouilles
Embouteilleur	Cantine San Marzano, Via Monsignor Bello 9, 74020 San Marzano di San Giuseppe, Italie
Marque	San Marzano
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	rappelant les prunes, les raisins secs, les fruits des bois sombres, la confiture de cerises, la vanille, le chocolat, le bois de chêne et les épices.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Negroamaro
Honneurs	China Awards 2021: Or // Mundus Vini Spring Tasting 2021: Or Berliner Wine Trophy Summer Tasting 2021: Or Vinarium International Wine Contest 2021: Or Monde Selection 2021: Argent



Etiquette	polychrome, minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	fromages, viandes rouges, gibier

Description

Le domaine viticole San Marzano a été fondé en 1962 dans le sud des Pouilles. San Marzano est un petit village situé au cœur de la région DOC Primitivo Manduria. L'appellation DOC n'existait pas encore à l'époque et le Primitivo était loin d'atteindre le statut culte qui est le sien aujourd'hui - pourtant, 19 viticulteurs se sont réunis et ont construit une cave dans le paysage rocailleux du Salento. Des roches calcaires blanches, des sols rouges sablonneux riches en oxyde de fer, beaucoup de soleil et peu de précipitations caractérisent les vignobles qui produisent des vins hautement réputés pour la clientèle italienne, européenne et mondiale.

Les raisins utilisés pour le F Negroamaro proviennent de vieux buissons plantés à une densité de 4'500 pieds par hectare. Les vendanges ont lieu à la main au cours de la dernière semaine de septembre. Après l'égrappage, le pressurage, la macération à froid et la fermentation, le décuvage a lieu avec un pressurage doux, après quoi le vin effectue sa fermentation malolactique dans des cuves en acier inoxydable. Ensuite, le vin rouge est élevé pendant 12 mois en fûts de chêne Français et Caucasiens.