



## Vora

Primitivo Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Sicherer Wert aus Apulien

### **Beschreibung:**

San Marzano zählt zu den beliebtesten und auch bekanntesten Weingütern der Region Apulien. Eine gute Verbindung von sorgfältigem Handwerk und überlieferten Traditionen lassen im Stiefel Italiens Weine von hohem Genusswert entstehen. Der Primitivo Vora zeigt auf, dass hervorragende Qualität und ein attraktiver Preis sich nicht widersprechen müssen. Hinter diesem fruchtbetonten Roten steht die talentierte Önologin Caterina Bellanova.

### **Aromenprofil:**

Dichtes Purpurrot bis zum Rand. Eine rebsortentypische, dunkelbeerige Nase, an Brombeeren und scharze Kirschen erinnernd, etwas Wacholder und eine Spur Schwarztee. Am Gaumen zeigt sich eine wunderbar abgerundete, intensive Frucht, schwarzer Holunder, etwas Pfeffer und leicht rauchige Noten, von zauberhaftem Schmelz und warmer Intensität; mittellanges, leicht frisches Finale.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Produzent:</b>	Masseria Pietrosa
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Primitivo
<b>Artikelnummer:</b>	0921723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Vora

Primitivo Salento IGP  
Masseria Pietrosa

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Primitivo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.