



Vora

Primitivo Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Primitivo-Verkaufshit aus Apulien

Beschreibung:

Mit diesem Primitivo beweist die Önologin Caterina Bellanova ein feines Händchen für ihre Lieblingsrebsorte Primitivo. Lebendig und fruchtbetont bringt der Vora von San Marzano alles mit, was man von einem apulischen Rotwein erwartet. Er sprüht nur so vor Lebensfreude und verschwenderischer Aromenfülle, vom einladenden Duft bis ins ausdrucksvolle Finale. Mit diesem Süditaliener liegen Sie immer richtig – Trinkvergnügen pur!

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.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Masseria Pietrosa
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0921722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vora

Primitivo Salento IGP
Masseria Pietrosa

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.