

Salento Negroamaro

PRIMISSIMO

Cuvée 2021



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Millésime : 2021

Sol : Argilo-calcaire

Appellation : IGP Salento (Pouilles, Italie)

Vendanges : Manuelles

Certification : Agriculture Biologique

Vignification et élevage : 6 mois en fût neuf de chêne français .

Cépage : Negroamaro 100%

Volume alcool : 12%

DÉGUSTATION

Robe : rouge cerise aux reflets violets brillants

Nez : complexe, qui mêle des arômes de cerise et de figues aux senteurs d'épices douces, vanille et clou de girofle.

Bouche : une entrée en matière soyeuse, une grande finesse soutenue par les épices, une finale sapide

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Ce vin s'accorde parfaitement la cuisine méditerranéenne, les viandes grillées, les fromages affinés et les plats en sauce.

À servir entre 14 - 16°

