

Salento Negroamaro

PRIMISSIMO

Cuvée 2021



INFORMAZIONI GENERALI

Annata: 2021

Terreno: argilloso-calcareo

Denominazione: IGP Salento (Puglia, Italia)

Vendemmia: Manuale

Certificazione: Agricoltura Biologica

Vinificazione e affinamento: 6 mesi in botti nuove di rovere francese.

Composizione: Negroamaro 100%

Volume alcolico: 12%

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso ciliegia con riflessi viola brillanti

Naso: complesso, unisce aromi di ciliegia e fico a sentori di spezie dolci, vaniglia e chiodi di garofano.

Palato: ingresso setoso, grande finezza supportata dalle spezie, finale saporito

CONSIGLI PER LA DEGUSTAZIONE

Questo vino si abbina perfettamente alla cucina mediterranea, alle carni alla griglia, ai formaggi stagionati e ai piatti in salsa.

Servire tra 14 - 16°

