



Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP, Cantine San Marzano

La force des Pouilles dans un réchauffeur d'âme

Beschreibung:

Comme l'indique la mention «Vigne Vecchie», ce Negroamaro typique de la région est vinifié à partir de raisins issus de vieilles vignes.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre impénétrable, centre presque noir. Bouquet puissant, marqué par les baies noires, avec des notes de mûres, de sureau, de clou de girofle et de genièvre, ainsi que de chocolat crémant. L'attaque très tendre, fait place à une explosion de fruits, les baies noires se marient aux nuances de bois noble et de vanille, sur un souffle de tabac cubain; très intense, agréables tannins en soutien; velouté jusqu'à la longue finale, légèrement épicée et pleine de caractère.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Produzent: Cantine San Marzano

Vol. alcool: 14.5%

Artikelnummer: 0817622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.