



## Negroamaro Mavrio

Salento IGT, Vini Tremarco

**Description:**

**Profile aromatique:**

**Accompagne idéalement:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

**Température:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Producteur:</b>	Vini Tremarco
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Cépage(s):</b>	100% Negroamaro
<b>N° article:</b>	1416522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Negroamaro Mavrio**

Salento IGT  
Vini Tremarco

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Cépage(s):</b>	100% Negroamaro
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.