



Salice Salentino DOC

Negroamaro Riserva, Leone de Castris

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rouge rubis, avec des nuances grenat. Des cerises noires et des pruneaux se révèlent dans le nez élégant, souligné par une note finement épicée et de douces notes de barrique. Un palais compact avec beaucoup d'arômes de mûres, des notes balsamiques et un peu de bois doux, une bonne fraîcheur qui mène à une finale longue et persistante.

Accompagne idéalement:

Il se boit particulièrement bien avec des pâtes à la bolognaise, des cannelloni, des lasagnes, une pizza napolitaine ou une saltimbocca. Nous le recommandons également pour l'osso bucco, les sardines, les boulettes de riz, la polenta et les pâtés en croûte.

Servierempfehlung:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine: Italie

Produzent: Leone de Castris

Elevage: 12 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera

Artikelnummer: 0202120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Salice Salentino DOC

Negroamaro Riserva
Leone de Castris

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 92/100
Cépage(s):	90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés