



2016 Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP, Cantine San Marzano

Coup de foudre dès la première gorgée

Description:

Comme l'indique la mention «Vigne Vecchie», ce puissant Negroamaro est vinifié à partir de raisins issus de vieilles vignes à faible rendement. Plein de charme et d'opulence, ce cépage des Pouilles est très en vogue et conquiert rapidement le coeur des oenophiles. Comme eux, vous serez d'emblée séduits par son fruité généreux, ses arômes de garrigue et sa complexité soyeuse.

Note de dégustation:

Rouge pourpre foncé, presque noir au centre. Bouquet puissant et très fruité aux nuances de mûres, de sureau noir, de clou de girofle et de genièvre, mais aussi de chocolat crémant. Attaque très douce, laissant place à des arômes explosifs de baies noires, où viennent se greffer des touches de bois précieux, de vanille et enfin de tabac ; très intense, soutenu par des tannins agréables ; velouté jusque dans la longue finale légèrement épicée.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Pouilles
Producteur:	San Marzano
Notation(s):	Luca Maroni 95/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Negroamaro
Référence:	0817616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP
Cantine San Marzano

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 95/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Negroamaro
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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 décanner.