



2020 Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP, Cantine San Marzano

Le Negroamaro, cépage tendance des Pouilles

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 cœur des oenophiles. Comme eux, vous serez d'emblée séduits par son fruité généreux, ses arômes de garrigue et sa complexité soyeuse.

Note de dégustation:

Pourpre profond et impénétrable, reflets violets. Un soupçon de crème brûlée vient rehausser le bouquet complexe de mûres, de gelée de cerises et d'épices. Puissant et corsé dans la bouche d'une agréable onctuosité, exprimant magnifiquement le fruité typique du negroamaro; des notes de vanille et de brownie confèrent une dimension supplémentaire à ce vin méditerranéen plein de tempérament; longue finale bien équilibrée aux tannins souples.

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 2032
Cépage(s):	100% Negroamaro
Référence:	0817620

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 2032
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.