



Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP, Cantine San Marzano

La forza della Puglia in un infusore per l'anima

Beschreibung:

Come indica l'etichetta "Vigne Vecchie", questo tipico Negroamaro è ottenuto da uve coltivate su vecchie vigne.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi impenetrabile, con centro quasi nero. Bouquet potente, caratterizzato da bacche nere, con note di mora, sambuco, chiodo di garofano e ginepro, oltre che di cioccolato Crémant. L'attacco, molto tenero, lascia il posto a un'esplosione di frutta, le bacche nere si combinano con sfumature di legno nobile e vaniglia, su un soffio di tabacco cubano; tannini molto intensi e piacevoli a sostegno; vellutato fino al lungo finale, leggermente speziato e pieno di carattere.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Produttore: Cantine San Marzano

Vol. alcolici: 14.5%

Artikelnummer: 0817622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.