



Salice Salentino DOC

Negroamaro Riserva, 50° vendemmia, Leone de Castris

Descrizione:

Profilo aromatico:

Rosso rubino, con accenni granati. Ciliegie nere e prugne secche si rivelano al naso elegante, sottolineato da una fine nota speziata e da gentili sentori di botte. Palato compatto, ricco di aromi di mora, note balsamiche e un accenno di legno dolce, buona freschezza che porta a un finale lungo e persistente.

Ideale con:

Si sposa particolarmente bene con pasta alla bolognese, cannelloni, lasagne, pizza napoletana o saltimbocca. Lo consigliamo anche per osso buco, sardine, arancini di riso, polenta e torte salate.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi fruttati si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra 14 e 16°C.

Paese di origine: Italia

Produttore: 50° vendemmia

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: Negroamaro

Numero articolo: 0202121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Salice Salentino DOC

Negroamaro Riserva
50° vendemmia

Herkunft:	Italia
Varietà d'uva:	Negroamaro
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi fruttati si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra 14 e 16°C.