



Negroamaro Mavrio

Salento IGT, Vini Tremarco

Descrizione:

Profilo aromatico:

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Vini Tremarco

Allevamento: 8 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Negroamaro

Numero articolo: 1416522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Negroamaro Mavrio

Salento IGT
Vini Tremarco

Herkunft:	Italia
Varietà d'uva:	100% Negroamaro
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.