



Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP, Cantine San Marzano

Negroamaro, il vitigno di tendenza in Puglia

Beschreibung:

Come indica l'etichetta "Vigne Vecchie", questo potente Negroamaro è ottenuto da uve coltivate su vecchi vitigni a bassa resa. Pieno di fascino e opulenza, questo vitigno pugliese è molto in voga e sta rapidamente conquistando il cuore degli amanti del vino. Come loro, sarete immediatamente sedotti dal suo generoso fruttato, dai suoi aromi di gariga e dalla sua setosa complessità.

Degustationsnotiz:

Porpora profondo e impenetrabile con riflessi violacei. Un sentore di crème brûlée esalta il complesso bouquet di more, gelatina di ciliegie e spezie. Al palato è potente e corposo, con una piacevole morbidezza che esprime magnificamente il tipico fruttato del Negroamaro; le note di vaniglia e brownie aggiungono una dimensione in più a questo vino mediterraneo di temperamento; finale lungo ed equilibrato con tannini morbidi.

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

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Negroamaro

Artikelnummer: 0817620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Negroamaro
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
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.