



## 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:**

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

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2033

**Varietà d'uva:** 100% Negroamaro

**Artikelnummer:** 0817621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP  
Cantine San Marzano

|                       |                                                                                                                                                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italia                                                                                                                                             |
| <b>Valutazioni:</b>   | Luca Maroni 96/100, Mundus Vini Gold/, Score 18.5/20                                                                                               |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Negroamaro                                                                                                                                    |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2033                                                                                                                             |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                                                                                                       |
| <b>Allevamento:</b>   | 12 Mesi in barrique                                                                                                                                |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.5%                                                                                                                                              |
| <b>Servier:</b>       | 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. |