



## 2020 Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP, Cantine San Marzano

La forza della Puglia scalda i cuori

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

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 di brownie aggiungono un'ulteriore dimensione a questo vino mediterraneo di temperamento; finale lungo ed equilibrato con tannini morbidi.

### Abbinamenti:

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.

### Consigli per il consumo:

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

|                             |                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | IT                                |
| <b>Regione:</b>             | Puglia                            |
| <b>Produttore:</b>          | San Marzano                       |
| <b>Valutazioni:</b>         | Luca Maroni 95/100, Score 18.5/20 |
| <b>Vinificazione:</b>       | 12 Mesi in Barrique               |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                      |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.5 %                            |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2032                       |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Negroamaro                   |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0817620                           |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP  
Cantine San Marzano

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Origine:</b>             | IT   |
| <b>Valutazioni:</b>         | Luca Maroni 95/100, Score 18.5/20  |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Negroamaro  |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2032  |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale   |
| <b>Vinificazione:</b>       | 12 Mesi in Barrique  |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.5 %   |
| <b>Servizio:</b>            | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |