



## 2013 Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP, Cantine San Marzano

Eine italienische Liebeserklärung

### Descrizione del vino:

Die Erfolgskellerei San Marzano hat diesen Negroamaro gekellert, an dem sich andere messen müssen. Die Trauben gedeihen auf der typischen roten Erde, sie ergeben einen Edelwein voller Frucht, Würze und Komplexität.

### Nota di degustazione:

Konzentrierte, purpurfarbene Robe. Ein Verbund von schwarzbeerigen und würzigen Noten im sehr animierenden, südlich geprägten Bouquet, ergänzt durch Schwarzteenoten, etwas Tabak und eine Spur Unterholz, schliesslich auch kandierte Orangen. Am Gaumen sehr explosiv und von wunderbar geschmeidiger Frucht, nebst den Blaubeeren auch Melassetöne, die Tannine haben noch etwas Grip; über die Mitte hinaus auch schokoladige Noten; weicher, anhaltender Finish.

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

### Paese d'origine:

Italia

### Regione:

Puglia

### Produttore:

San Marzano

### Valutazioni:

Luca Maroni 98/100, Mundus Vini Gold, Score 18.5/20

### Vinificazione:

12 Monate in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

Jetzt bis 2025

### Varietà d'uva:

100% Negroamaro

### Numero di articolo:

0817613

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Palmenti Vigne Vecchie**

Negroamaro Salento IGP  
Cantine San Marzano

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 98/100, Mundus Vini Gold, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Negroamaro
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.