

2013 JO

Negroamaro Salento IGT, Gianfranco Fino

Nota di degustazione:

;;

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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.

Paese d'origine: Italia

Regione: Puglia

Produttore:

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 16.5 %

Maturità: fino a 2028

Varietà d'uva: Negroamaro

Numero di articolo: 1349513



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

JO

Negroamaro Salento IGT
Gianfranco Fino

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Negroamaro

Maturità: fino a 2028

Gradazione 16.5 %

alcolica:

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