

NEGRO AMARO IGT

Pouilles
Italie



PROVENANCE
Pouilles, Italie

CEPAGE
Negroamaro

DEGUSTATION
Robe : rubis intense, légèrement violacée
Bouquet : complexité d'arômes de fruits mûrs et d'épices
Palais : charnu, rond, bonne structure se terminant sur des tanins fondus

SPECIFICITES
Vinification traditionnelle
Durée de garde : 4 ans

TEMPERATURE DE SERVICE
18°C

ACCORDS GASTRONOMIQUES
Salami, agneau, viandes grillées, fromages vieux

HERKUNFT
Apulien, Italien

TRAUBENSORTE
Negroamaro

DEGUSTATION
Farbe : Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen
Bouquet : Intensives Bouquet nach reifen Früchten und Gewürzen
Geschmack : Gehaltvoll, vollmundig, gute Struktur auf reifen Tanninen endend

EIGENHEITEN
Vinifizierung : Nach traditioneller Art, Lagerfähigkeit ca. 4 Jahre

TRINKTEMPERATUR
18°C

IDEALER BEGLEITER ZU:
Salami, Lamm, Grilladen, reife Käsesorten