

Negroamaro

IGT Salento 5.9



Denominazione

Negroamaro IGT Salento 5.9

Annata

2015

Varietà UVE

Negroamaro

Gradazione

12,50°

Colore

Vino di un intenso colore rosso-granato

Temperatura di servizio

16 - 18 °C

Vinificazione

vinificazione in rosso

Bicchieri consigliato

Bicchieri dal corpo ampio

Caratteristiche organolettiche

Il profumo è intenso, vinoso e fruttato, con riconoscimenti di piccoli frutti a bacca nera e talvolta sentori di tabacco.

Abbinamento

Si abbina molto bene a piatti a base di carne rossa e selvaggine unitamente a formaggi duri stagionati.

Formato

0.750