

« Negramante »

Pays	Italie
Région	Pouilles
Appellation	Negroamaro Salento IGP
Millésime	2017
Couleur	Rouge
Producteur	Cantina Paololeo
Cépages	100 % Negroamaro
Description	Vin rouge issu de la viticulture traditionnelle du Salento. Il dévoile une couleur rouge intense et chargée de reflets violets. Son bouquet est très expressif, avec une trame exclusivement marquée par des fruits fougues (framboise, fraises). En bouche, on remarque immédiatement un corps épais et soyeux. Une finale ronde et douce mais persistante.
Vinification	Classique en cuve ions.
Élevage	Cuve inox pendant 12 mois puis 3 mois en bouteille.
Analytique	13,5 %
Accompagnements	Superbe sur des plats de pâtes bien assaisonnées, de grillades de viande ou de fromages affinés.
Conservation	A boire dans les 3-4 années qui suivent la vendange pour conserver ses caractéristiques jeunes. Dans les 5 à 7 ans pour profiter d'arômes plus évolués (fruits mûrs) et d'une acidité moins vigoureuse
Cote Vivino	4/5
Prix Kiwanis	10,5 €
Notes	Oxygéner 10 minutes avant le service. Servir à 18 °C. Vin bio.

