

Terreno

Pays	Italie
Région	Pouilles
Appellation	Negroamaro Salento IGP
Millésime	2017
Couleur	Rouge
Producteur	Cantine PaoloLeo
Cépages	100 % Negroamaro
Description	Robe rubis intense aux reflets violacés. Le bouquet est gourmand de fruits rouges, rappelant la framboise, la fraise et le cassis. Un palais au plaisir immédiat avec une rondeur surprenante, très agréable. Les tanins sont fondus et assouplis, la finale est longue et intensément fruitée
Vinification	Vendange manuelle. Eraflage, fermentation à température contrôlée de 22)24 °C pendant 8 à 10 jours, au cours de laquelle se tiennent des remontages réguliers. Fermentation malolactique spontanée immédiatement après la fermentation alcoolique
Elevage	En cuve inox
Analytique	13,5 %
Accompagnements	Très agréable sur les rôtis, les viandes blanches légèrement caramélisées et la cuisine épicée.
Conservation	2 à 3 ans pour le boire sur le fruit
Cote Vivino	3,9/5
Prix Kiwanis	10 €
Notes	

