

Descrizione

Un vitigno estremamente versatile che deve il suo nome al colore impenetrabile e alla sua struttura. Il vitigno principe della Puglia e uno dei più coltivati del nostro meridione, si trova vinificato nei più svariati modi: sia in rosso e in purezza, come blend per conferire morbidezza e colore o anche, con grandi risultati, in rosato. Nella nostra versione, il Negroamaro del Salento 0832, si presenta di un colore rosso intenso con riflessi purpurei. Note di frutta matura e more caratterizzano l'ampio bouquet di questo vino, che finisce per rivelare sentori di spezia ed una piacevole scia di tabacco tostato. Perfetta corrispondenza naso-bocca; un corpo ricco e vellutato che avvolge tanto morbidamente e intensamente la bocca. Perfetto per accompagnare primi piatti ricchi di condimento tipicamente salentini, agnello, grigliate di carne e formaggi stagionati.

Descrizione breve

il Negroamaro del Salento 0832 profuma di frutta matura e more, note che caratterizzano l'ampio bouquet di questo vino, che finisce per rivelare sentori di spezia ed una piacevole scia di tabacco tostato. Il corpo è ricco e vellutato e avvolge tanto morbidamente e intensamente la bocca.

Partner (Produttore)

Locanda Italia ha selezionato l'azienda Angelo Rocca & Figli perché è una rinomata realtà vinicola italiana che dalla fine dell'Ottocento ha legato il suo nome a quello del vino italiano. Le vigne di proprietà sono situate sulle coste ioniche della Puglia, mentre la cantina si trova in Lombardia, ad Agrate Brianza. L'Azienda inoltre collabora con diverse realtà nazionali per poter offrire una gamma completa di vini e denominazioni tra le più apprezzate. L'esperienza pluriennale nel settore enologico, la costante ricercatezza nei metodi di vinificazione e di invecchiamento e il buon rapporto qualità/prezzo sono alla base della sua crescita.

Condizioni di conservazione e modalità d'impiego

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Si consiglia di bere tra i 16 e i 18 gradi.

Perfetto per accompagnare primi piatti ricchi di condimento tipicamente salentini, agnello, grigliate di carne e formaggi stagionati.

Composizione

100% uva Negramaro.

Grado alcolico

13,5%

Formato

0,75 l