

# Negroamaro Bio - Antica Enotria Puglia IGT



Notes de dégustation :

**Robe** : rouge rubis.

**Nez** : caractéristique de mûre et de confiture, notes toastées, vanillées.

**Bouche** : pleine, souple, bien supportée par les tannins.

Accords mets-vin :

Convient notamment associé à une cuisine de terroir généreuse, à un beau plat de lasagnes maison par exemple.

Le saviez-vous ?

Negroamaro IGT Puglia vieillit en grands fûts pendant 14 mois puis en bouteille pendant 6 mois avant d'être commercialisé.



**Typologie** : vin rouge bio



**Producteur** : Antica Enotria



**Zone de production** : Pouilles, au pied du Parc National du Gargano.



**Cépage** : 100% negroamaro,



**Garde** : 3 à 5 ans



**Degré alcoolique** : 13,5% Vol.



**Température de service** : 18°C

