

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

