

Malvasia nera - Velarino - Botter Puglia IGT



Notes de dégustation :

Robe : rouge foncée.

Nez : complexe et marqué par des notes épicées avec des nuances de prune et de cerise.

Bouche : puissante, équilibrée par sa fraîcheur et sa finale ample et consistante.

Accords mets-vin :

Idéal pour accompagner les soupes et risottos aux légumes, les viandes blanches rôties ou les sauces.

Le saviez-vous ?

Le vin est élevé en fûts de chêne français et américain pendant 6 à 8 mois.

 **Typologie** : vin rouge tranquille

 **Producteur** : Botter

 **Zone de production** : Pouilles, provinces de Lecce et Brindisi.

 **Cépage** : malvasia noir.

 **Garde** : 8/10 ans

 **Degré alcoolique** : 14,5% Vol.

 **Température de service** : 18-20°C

