



NEGROAMARO SALENTO IGT APPASSIMENTO

Varenummer 4500

Alc.:14,5%

Årgang:2017

Druer:100% Negroamaro

Indhold:75 cl.

Producent:Tenimenti della Scala

Region:Puglia

Serveringstemperatur:Ca. 18 grader

Smagsnoter:

Vinen der er lavet på 100% Negroamaro efter Appassimento-metoden, hvor druerne tørrer i ca. 3 uger inden de presses. Samme metode som den mere kendte Amarone vine laves.

Appassimentoen fra Tenimenti della Scala har lageret i omkring 6 måneder, halvdelen i stål tanke og halvdelen i Amerikanske ege fade.

Vinen har en dyp rubin rød farve og et elegant blanding af krydrede noter og moden rød frugt. Smagen er behagelig, fyldig og fløjlsagtig med et strejf af sødme.

Et fantastisk glas der overstiger forventningerne.

Serveres til:

Anbefales bl.a. til rødt kød, stegt kød og modne oste.