



AZIENDA VINICOLA A6MANI
PUGLIA
NEGROAMARO



Cépages :

Negroamaro



Terroir :

Les sols sont à grain moyennement argileux, avec une profondeur largement inférieure au mètre.



Vinification :

Les raisins sont vendangés à la main à partir de mi-septembre. Après une vinification thermo-contrôlée, et un élevage de 6 mois en barriques de chêne, on découvre un vin d'un rouge pourpre aux reflets violacés.



Dégustation :

D'un rouge pourpre, le vin annonce une très belle concentration de fruit aux reflets violacés. Le nez annonce des arômes de Kirsh et de cerise noire. La bouche est ronde

et harmonieuse, peu tannique, la finale est soyeuse.

Un vin de fruit et de chair.



Accords mets /vin :

Plats gouteux à base de viande et poisson ainsi que des fromages.