

Place
aux
VINS



ITALIE

AZIENDA VINICOLA A6MANI
PUGLIA
SALICE SALENTINO



Cépages :

Negroamaro, Malvasia Nera di Brindisi.



Terroir :

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



Vinification :

Macération thermo-contrôlée, puis égouttage et pressurage doux en fin de fermentation alcoolique. Elevage en cuves inox.



Dégustation :

Rouge rubis profond avec des reflets grenat, intense au nez, fruité avec un parfum de cerise et de pruneaux, épicé avec des notes

d'herbes méditerranéennes. Vin corsé, avec un arrière-goût agréablement frais, prêt à boire.



Accords mets / vin :

Facile à boire, excellent avec du salami, des entrées savoureuses, de la viande rouge et des fromages.