



Masseria Altemura Negroamaro Salento IGT

RÉGION

Torre di Santa Susanna, dans la péninsule de Salento, Pouilles.

CÉPAGES

100% Negroamaro.

VINIFICATION

Les raisins ont été équeutés et pressés en douceur afin de rompre délicatement les peaux, et sont restés en contact pendant 8 jours pour donner au vin sa personnalité. Suite à la vinification, le vin poursuit sa maturation dans des petits tonneaux de chêne pendant 12 mois, suivi d'une période additionnelle d'affinage en bouteille.

ROBE

Rouge rubis foncé.

BOUQUET

Intenses arômes de cerises, fruits rouges mûrs, confituré et une note épicée aux effluves de café et de cacao.

SAVEUR

Rond en bouche, équilibré et doté d'une finale à saveur d'amandes.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir à une température de 18°C.

ACCORDS METS-VIN

Viandes rouges et fromages vieillis aux herbes sauvages.

TENEUR EN ALCOOL

13% par volume.



CODE SAQ: + 11952146



REPRÉSENTÉ PAR MOSAIQ INC.

Tél. : 514-676-1433 / Télécopieur : 514-696-7805

Courriel: info@mosaiq.ca web: www.mosaiqinc.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL
REGOLAMENTO CE N. 1234/07

CAMPAGN SUPPORTED BY REGULATION EC N.
1234/07

