Negraoamaro IG.P. 2022 0,75 L

DESCRIZIONE

Produttore: Cantine Teanum

Area di produzione: Tavoliere delle Puglie (FG)

Colore: Rosso granato ed intenso

Vitigno: Negroamaro

Gradazione alcolica: 14,5%

Affinamento: In legno francese per 4-6 mesi, in contenitori di acciaio per 1 anno, affinamento in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche: Ammalianti aromi di piccoli frutti rossi, fichi e lievi toni balsamici. Gusto intenso ed equilibrato con intrigante retrogusto di mandorla

Temperatura di servizio: 16-18°C

ABBINAMENTI

Si consiglia: Ideale con carni arrosto selvaggina e tagliate di manzo