



## 2020 Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP, Cantine San Marzano

La forza della Puglia scalda i cuori

### Descrizione del vino:

Come indica l'etichetta "Vigne Vecchie", questo potente Negroamaro è ottenuto da uve coltivate su vecchi vitigni a bassa resa. Pieno di fascino e opulenza, questo vitigno pugliese è molto in voga e sta rapidamente conquistando il cuore degli amanti del vino. Come loro, sarete immediatamente sedotti dal suo generoso fruttato, dai suoi aromi di gariga e dalla sua setosa complessità.

### Nota di degustazione:

Porpora profondo e impenetrabile con riflessi violacei. Un sentore di crème brûlée esalta il complesso bouquet di more, gelatina di ciliegie e spezie. Al palato è potente e corposo, con una piacevole morbidezza che esprime magnificamente il tipico fruttato del Negroamaro; le note di vaniglia e di brownie aggiungono un'ulteriore dimensione a questo vino mediterraneo di temperamento; finale lungo ed equilibrato con tannini morbidi.

### Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Puglia
<b>Produttore:</b>	San Marzano
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 95/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Negroamaro
<b>Numero di articolo:</b>	0817620

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Palmenti Vigne Vecchie**

Negroamaro Salento IGP  
Cantine San Marzano

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 95/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Negroamaro
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.