



## 2021 Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP, Cantine San Marzano

### Descrizione del vino:

L'aggiunta \"Vigne Vecchie\" fornisce informazioni sulle vecchie vigne con basse rese da cui viene spremuto questo potente Negroamaro . Con il suo affascinante carattere arrossato, il vitigno pugliese è assolutamente di tendenza e sta conquistando il favore di molti amanti del vino . Il suo frutto ricco di estratto , il suo sapore mediterraneo e la sua setosa complessità conquisteranno immediatamente il vostro cuore .

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi impenetrabile, con centro quasi nero. Bouquet potente, caratterizzato da bacche nere, con note di mora, sambuco, chiodo di garofano e ginepro, oltre che di cioccolato Crémant. L'attacco, molto tenero, lascia il posto a un'esplosione di frutta, le bacche nere si combinano con sfumature di legno nobile e vaniglia, su un'esplosione di tabacco cubano; tannini molto intensi e piacevoli a sostegno; vellutato fino al lungo finale, leggermente speziato e pieno di carattere.

### 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 96/100, 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 2033
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Negroamaro
<b>Numero di articolo:</b>	0817621

## 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 96/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Negroamaro
<b>Maturità:</b>	fino a 2033
<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.