



ACQUISTATO IL

"Tris Ventiterre" Negroamaro Salento IGT

L'anima vibrante del salento



Presentiamo l'esclusivo set da tre bottiglie di Ventiterre Negroamaro Salento IGT, firmato Zonin. Questo pregiato assortimento rappresenta l'eccellenza enologica della Puglia, catturando l'essenza del territorio salentino attraverso la selezione di uve Negroamaro di altissima qualità. Ogni bottiglia racchiude il sapore intenso e armonico tipico di questo vino rosso, con note di more, ciliegie e frutta rossa matura, confettura e una dolce speziatura con sentori persistenti di caffè, cioccolato e liquirizia, frutto di una sapiente lavorazione e maturazione. Ideale per gli appassionati di vini italiani autentici, questa confezione è perfetta come regalo raffinato o per arricchire la propria collezione.

Scrivi Zonin e leggi vino. Una famiglia del vino. Una delle più note a livello mondiale. Del resto stiamo parlando di una storia che si prolunga per quasi due secoli. Una storia fatta di passione per il vino e per la vite, da ben sette generazioni. Ci troviamo sulle colline di Gambellara. A partire da queste colline, la famiglia Zonin ha costruito - passo dopo passo - un marchio globale. Ed è qui che ancora oggi la Famiglia Zonin produce i vini fermi e gli spumanti DOC e DOCG che compongono la gamma. Nel corso degli anni, poi, la famiglia ha acquisito il controllo su numerose aziende, sparse in diverse regioni d'Italia, dalla Toscana alla Sicilia, e più in là, addirittura oltre oceano.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo
Provenienza Puglia
Uve 100% Negroamaro

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve vengono delicatamente pigiate e diraspate, la macerazione dura circa otto giorni durante i quali il vino acquista la sua personalità. Completata la vinificazione, il vino matura per 12 mesi in piccole botti di rovere cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

Sensazioni Colore rosso rubino carico. Profumo ampio ed intenso con note di more, ciliegie e frutta rossa matura, confettura e una dolce speziatura con sentori persistenti di caffè, cioccolato e liquirizia. Sapore sapido e rotondo, equilibrato e di grande piacevolezza con tannini morbidi al palato, buona persistenza con decisa freschezza e corposità del frutto nel finale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821