ACQUISTATO IL .....

"Pellirosso" Negroamaro IGT Salento 2016



Un Negroamaro armonico e seducente

Carta d'identità del Pellirosso Negroamaro IGP Salento di Coppi. Segni particolari: fruttato avvolgente. Uno dei vitigni più celebri dell'area salentina trova in Coppi l'artefice di una compiuta meraviglia. Di un bel colore rosso brillante, il Pellirosso Negroamaro IGP Salento offre un bouquet ampio e suggestivo, con note di piccoli frutti a bacca nera persistenti e piene. Supera brillantemente la prova d'assaggio, consegnando al palato un gusto secco, pieno ed equilibrato. Il ventaglio di abbinamenti che ne esaltano il profilo aromatico è ampio: importante scegliere piatti robusti e saporiti. Con il cavolo nero brasato brilla, con ciceri e tria si trova a casa. Il Pellirosso Negroamaro IGP Salento vale il prezzo del biglietto: un viaggio in Puglia cucito addosso ai desideri del Wine Lover più appassionato.

La Casa Vinicola Coppi è devota all'agricoltura da più di cento anni, seppure la produzione sia diventata un affare di famiglia da quaranta. Con vigneti che si estendono in Puglia, e nel cuore del Salento, strizza l'occhio alla tradizione senza perdere di vista il desiderio di scrivere pagine importanti della viticoltura Made in Sud. Coppi infonde massimo impegno e totale rigore nella produzione: e condivide la passione per il vino con tutti gli appassionati, aprendo le porte della tenuta a visitatori e curiosi fin dal 1882. La Puglia non finisce mai di stupire: con Coppi suscita una buonissima meraviglia.

La Vigna

Terreno	Roccioso Calcareo
Esposizione	30m s.l.m.
Allevamento	Doppio Cordone speronato
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Abbinamento gastronomico: cavolo rosso brasato, zuppa di fagioli neri, carne alla brace, ciceri e tria
Vinificazione	Vinificazione: che rispetta ed esalta le caratteristiche delle uve di Negroamaro,n le quali possono così esprimersi con la loro struttura tannica e con più colore, attraverso la macerazione sulle bucce. Ogni passaggio avviene a temperatura controllata. Affinamento: per almeno 6 mesi in acciaio e altri 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
Sensazioni	Profumo: finemente aromatico e col caratteristico fruttato del vitigno in cui si riconoscono i piccoli frutti a bacca nera, persistente. Sapore: secco, pieno, abbastanza morbido e sapido, equilibrato.

© 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