ACQUISTATO IL .....

Appassimento Salento IGT 2023 2023

Tradizione pugliese

Aristocratico Appassimento nasce dall'unione delle migliori uve di negramaro e primitivo del salento. la vendemmia tardiva permette alle uve di surmaturare in vigna per aumentarne la concentrazione di zuccheri e aromi, restituendo un vino intenso, dal colore rosso rubino e dai sentori di frutta matura e confettura, spezie. Ottimo per accompagnare piatti della cucina tipica regionale. Perfetto anche con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Raffinatezza e grande classe è ciò che contraddistingue i vini della collezione aristocratico. In essi sono racchiuse la storia e la ricchezza di territori produttivi di rara qualità.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro, Primitivo
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di Carne, Fine pasto
Vinificazione	
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso tendente al violaceo. Al naso intenso con note di frutta matura e confettura, spezie e tabacco

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821