



Negroamaro Salento IGP

Il Negroamaro PaoloLeo proviene da vigneti allevati con lo storica forma "ad alberello" tipica del Salento. Il colore è rosso intenso con riflessi viola, il profumo è caratteristico di frutta matura, confettura di ribes e lamponi. Al palato presenta un gusto pieno, equilibrato da una buona freschezza.

Indicazioni:

La Nouvelle Vague della Puglia, se così si può dire, è il Negroamaro, arrivato alla ribalta già qualche anno fa, si conferma tuttora prediletto dal pubblico giovane, in cerca delle sensazioni calde dei vini del SUD.

Abbinamenti:

Carni in genere e formaggi stagionati.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Negroamaro
Nazione:	Italia
Regione:	Puglia
Denominazione:	IGP Salento
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 3 anni.
Temperatura di servizio:	16° C nel calice.