



Negroamaro Puglia IGT  
"Taccorosso"

Rosso rubino con sfumature granate. Complesso al naso, fruttato di frutti di bosco, mirto e ginepro. Speziato, su tutti la liquirizia, il caffè e le erbe mediterranee. Palato con tannini levigati, morbido e vellutato, strutturato e armonico.

Abbinamenti:

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura, oppure primi piatti come tortelli di maiale pecorino e cime di rapa.



DETTAGLI  
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	100 % Negroamaro
Nazione:	Italia
Regione:	Puglia
Denominazione:	Puglia IGT
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 7 anni.
Temperatura di servizio:	16° C nel calice.