

SAN MARZANO

Negroamaro IGT Salento « F »

Cuvée prestige
« Feudi di San Marzano »

100% Negroamaro

Italie, Pouilles



Vin élaboré à partir de raisins provenant de la région de Monte La Conca, à cheval sur San Marzano et Francavilla Fontana. Le terroir est composé de terre rouge (riche en oxyde de fer) avec une base calcaire. La vendange s'effectue durant la dernière semaine de septembre.

Vinification : vendange manuelle en petites caisses. Macération de 18 à 25 jours, utilisation de levures indigènes. Fermentation à température contrôlée entre 24 et 26 °C. Élevage : 8 mois en barriques de chêne français et du Caucase.

Robe noire, impénétrable et brillante. Très beau nez sur le chocolat, les notes de cacao et une belle concentration de fruits noirs (fruits des bois, confiture de cerises, épices...). Un vin qui a du corps, doux et harmonieux, riche en tannins et avec une belle persistance.

Un vin magnifique, à mille lieux des vins du nord de l'Europe.

Température de service : 18°C

Excellent pour accompagner viandes rouges, gibiers et fromages affinés. **Vin de méditation.**