



ITALIE IGP SALENTO ROSÉ " ESTRA "
2024 " NEGROAMARO " AZIENDA
SCARPELLO

Pays : Italie
Région : Puglia
Sous région :
Cépage(s) : 100% Negroamaro

Note de dégustation :

Vin rosé de teinte saumon, brillante. Le nez est très plaisant, fruité et floral. Il évoque les fruits rouges, les agrumes et l'hibiscus. En bouche, c'est un rosé très plaisant, aromatique et raffiné. On apprécie particulièrement son côté gourmand, combinaison judicieuse d'une grande fraîcheur à une généreuse touche fruitée en fin de bouche.

Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Un vin qui plaira dès l'apéritif, pour lui-même, mais aussi en accompagnement de salades de scampis, de volailles ainsi que de grillade de crustacés et viandes blanches.

Commentaires du sommelier :

L'Azienda Scarpello a été créée en 1961 par Luigi Scarpello. Il transmet sa propriété à son fils Fedele et aujourd'hui, c'est son petit-fils, Francesco qui est devenu vigneron sur le domaine familial de San Pancrazio Salentino. Le vignoble est principalement planté de cépages autochtones à la région des Pouilles. Le Negroamaro fait partie de ces cépages indigènes et offre des rosés gourmands, alliant avec brio une vivacité rafraîchissante à un caractère fruité charmeur.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

