



ITALIE IGP SALENTO ROUGE " ESTRA " 2023 " NEGROAMARO " AZIENDA SCARPELLO

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

Note de dégustation :

Vin rouge rubis intense. Le nez est doté d'une superbe palette aromatique avec des notes empyreumatique (grillé, café,...) ainsi qu'un joli caractère fruité. La bouche est dotée d'une texture ronde, souple et charnue. Un vin fondu, très bien équilibré, offrant un plaisir fruité et finement toasté.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Parfait avec des viandes grillées ou un tataki de bœuf aux graines de sésame torréfiée. Également avec des ribs de porc sauce barbecue.

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 rouges gourmands, alliant avec brio une grande souplesse des tannins à un caractère fruité charmeur.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

