



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Il Costone

Denominazione: Negroamaro Salento IGT

Vitigni: Negroamaro

Tipologia terreno:

Vinificazione:

Affinamento: Legno e acciaio

Colore:

Profumo:

Sapore:

Grado alcolico:

Temperatura di servizio:

Abbinamenti: Primi piatti robusti, carni in genere, selvaggina, formaggi stagionati e piccanti

Descrizione:

Il Negroamaro è un vino di rosso scuro, profondo, con riflessi violacei. Il profumo è intenso e persistente, fruttato con sentori di ribes nero e frutti di bosco, speziato con note di timo. Al gusto il vino ha un corpo vellutato e armonico, con finale lungo e sapido. Ideale con primi piatti robusti, carni in genere, selvaggina, formaggi stagionati e piccanti.

Servire a 16°-18° C

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

