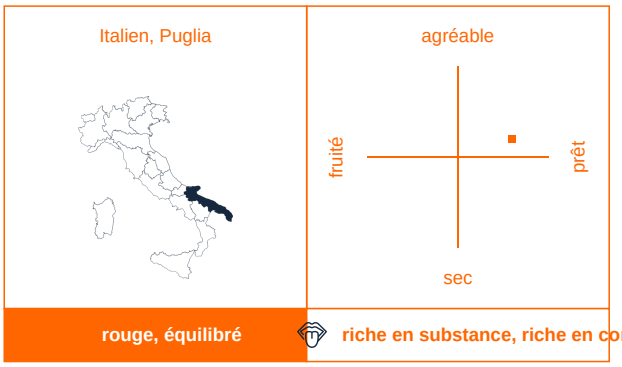
EMOZIONE ROSSO SALENTO IGP EMOZIONE IGP

VINICOLA MEDITERRANEA | 2024



Le nez révèle des notes très intenses de fruits murs (cerises noires) et dépices (poivre, clou de girofle). Le bouquet est pénétrant. Ce vin riche, charnu et doté dune structure puissante sait jouer sur le registre des émotions. La structure fruitée, le sucre résiduel discret et les tanins donnent limpression dun vin de conception moderne.



Negroamaro

Maturité optimale: 2 - 5 Années

Pendant 6 à 8 mois en barrique

griotte, cerise, poivre, clous de girofle

charcuterie, pâtes, mortadelle, salami, polenta, pizza, boeuf braisé / brasato, risotto aux champignons, lardo

Température de dégustation: 15 jusqu'à 17 °C

14.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort
doux	acide

VOI MIGROS partner