



**Negroamaro Salento IGP
"Negramante"**

Negramante Paolo Leo ha un colore rosso intenso con riflessi viola, il profumo è intenso di frutta fresca, ricorda il lampone e la fragola. In bocca è pieno, equilibrato, con un finale piacevolmente persistente.

Indicazioni:
Aperitivo Pugliese per gli under 30.

Abbinamenti:
Pasta con sugo di struttura, carni in genere, formaggi.



**DETTAGLI
PRODOTTO:**

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Negroamaro
Nazione:	Italia
Regione:	Puglia
Denominazione:	Salento IGP
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 5 anni,.
Temperatura di servizio:	16° C nel calice.