"Orfeo" Negroamaro Puglia IGP

3 mesi in acciaio, 12 mesi in barriques di rovere americano e francese e 3 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino, riflessi granati; profumi dominati dalla spezia che trova equilibrio nei di frutti di bosco, ribes nero e mirtillo, poi l'amarena. Tra le spezie cogliamo, pepe nero, liquirizia, vaniglia e cioccolato. Al palato Orfeo risulta pieno, strutturato, fresco con tannini morbidi e avvolgenti. Retrogusto e chiusura finale di frutti a bacca nera e spezie, vino lungo, persistente.

Abbinamenti:
Primi piatti al ragù, Agnello, formaggi di media stagionatura dagli intensi sapori; cioccolato fondente.

PAOLOLEO
Salento in purezza

DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Negroamaro 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Puglia
Denominazione:	Puglia IGP
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 7 anni
Temperatura di servizio:	16° C nel calice.
Premi e riconoscimenti:	Tre Bicchieri Gambero Rosso 2021; 2019