



NEGROAMARO 2014, PASSIONE SEGRETA

Lavet på Negroamaro fra omegnen af Salento i Leverano i Apulien. Leverano regnes for den bedste region for produktion af Negroamaro og Primitivo - bl.a. pga. havindflydelse fra både vest og øst. Ingen fad.

Fyldig og imødekommende duft af røde kirsebær og sød lakrids med en underliggende jordet mineralitet. Smagen er koncentreret med samme noter, milde tanniner og en medium syre, der holder vinen frisk. Balanceret og relativt kølig smag - let drikkelig.

Negroamaro betyder ordret sort og bitter, men nogle mener, at druen kommer fra Grækenland og at navnet alene hentyder til den mørke farve - negro og mavro på hhv italiensk og græsk.

Druen dyrkes i Apulien og på Sicilien, hvor den er hoveddrue i nogle af de bedste DOC-vine.

Let drikkelig stil, der går godt til kødretter til den sødlige side som simreretter eller grillet marineret kød. Går også rigtig flot til stegt fjerkræ.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Italien

OMRÅDE:

Puglia

DRUETYPE:

LAGRING:

Cement

SERVERING:

14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2014-2020

ALKOHOL:

13 %

VELEGNET TIL:

Gris