

NEGROAMARO 黑曼罗地区餐酒

IGT DOLCENERA DOLCENERA



我们向艺术家NILLA SPINATO，绘画的作者致谢。

令人兴奋的黑曼罗

根据一些学者的说法，黑曼罗（NEGROAMARO）这个名字是用来标识普利亚的一款红葡萄酒，它起源于GRIKO（希腊萨兰托的一些城市使用的语言）的单词MAVRO，意思是黑色，而拉丁语NIGRO（黑色）指的是黑色，坚不可摧。这个习惯并非偶然，而是暗示了希腊和普利亚大区之间存在牢固的纽带，这一点通过一些内陆和沿海的萨兰托城市的创始人中有很多希腊人来证实。

葡萄：100%黑曼罗。

源自：萨兰托。

酿制和沉淀：在不锈钢料仓中浸渍，并控制发酵温度。

不锈钢使用五个月：在大木桶中放置一个月，在瓶中放置两个月。

颜色：深红宝石色，带有石榴石反射，和令人愉悦的酒香。

香气：它的香气带有成熟水果的味道。

味道：饱满，柔软，带着果味和适当浑厚的酒体。

食物搭配：在餐桌上，它可以完美搭配普利亚的传统美食。它也是搭配烧烤，炖菜和美味烤肉的第二道菜的理想葡萄酒。

酒精度：14,5%。