



GUARINI – Piutri – Negroamaro – 2014

Son nom provient d'une partie du terroir de Torchiarolo, entre Lecce et Brindisi. Les vignobles, situés à 200 mètres au dessus du niveau de la mer, profitent des vents frais du nord et plongent leurs racines dans un sol riche en pièces anciennes et en vestiges romains, témoignant des temps anciens où Virgilio pouvait admirer les montagnes d'Albanie depuis cette partie de l'Italie.

Cépages et terroir

Producteur:	Duca Carlo Guarini
Viticulture et Vinification:	Giuseppe Pizzolante Leuzzi
Appellation d'Origine:	Pouilles - IGT Salento Rosso
Cépage:	100 % Negroamaro
Sol :	limoneux, sableux

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Manuelles

Vinification: rendement : 900 kg par hectare. Après récolte, 5 jours de macérations sur peaux. Puis fermentation avec contrôle des températures. Élevage en fut de chêne pendant 8 mois.

Dégustation, accord avec les mets

Couleur : rouge rubis profond
Nez : notes intenses de fruits murs, d'épices, de chocolat, et légèrement herbacées.

La bouche est très intense et bien équilibrées entre les notes de fruits et l'élevage.

Idéal en accompagnement de viandes grillées, ou de plat de pâtes ainsi qu'un plateau de fromages.

Conseils de Consommation et garde

A boire dès maintenant et pendant 5 ans.
Température de service : 18°C.

