



ROSATO DI NEGROAMARO IGP

Tenute di Eméra | Lizzano / Taranto



Origine	Pouilles Italie
Producteur	Tenute di Eméra Lizzano / Taranto
Cépage	100% Negroamaro
Vinification	Fermentation et élevage en cuves inox
Couleur	Rose aux reflets saumonés
Dégustation	Fruits frais, notes de cerises et de fleurs.
Caractère	Fruit éclatant, avec une bonne trame de fraîcheur. Finale longue, fruitée et plaisante.
Convient avec	Frisella, Morue du Salento.
Température de service	10° - 14°C
Garde	<3 ans