



Nardò Riserva Nerò Rosso 2018

Robe rubis aux reflets grenat. Le nez fruité exhale les fruits mûrs et les notes épicées. Harmonieux en bouche, le vin est élégant avec une finale persistante.

Producteur	Schola Sarmenti
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Pouilles
Appellation	DOC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.0000 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Negroamaro, Malvasia Nera
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	317334
Accord mets et vins	Cuisine italienne, Grillades, Plats à base de porc, Pâtes



Vinification

La fermentation alcoolique est effectuée en cuve en acier. Le vin est élevé en fûts de chêne français pendant environ 6 mois. Le vin repose ensuite environ 8 mois de plus en bouteille.

