

FREGI BAROCCHI ROSSO



Negroamaro 100%, spalliera, 110 quintali per ettaro. Se cercate un vino salentino, il più possibile tipico e facile da bere, l'intera linea Fregi Barocchi è quello che fa per voi. Il Rosso da Negroamaro in purezza è sintesi di tradizione, tecniche artigianali e semplicità, in un vino dalla buona struttura, con i tipici sentori del più classico vino salentino. Un vino che sa di casa e di tradizione.

Tasting Notes by Fabio Scarpitti, campione Italiano Sommelier

Esame Visivo: vino di colore rosso rubino intenso con riflessi granati, limpido, trasparente, brillante, e di media consistenza.

Esame Olfattivo: vino di buona intensità, fine, elegante, di media persistenza e con sentori fruttati di ciliegia sotto spirito, marmellata di frutta rossa e note erbe di macchia mediterranea tipo mirto. Presenti anche note di china, leggermente animali e di cuoio.

Esame Gustativo: vino secco, abbastanza fresco, morbido, abbastanza tannico, mediamente strutturato e di buona sapidità. Nell'insieme il vino è equilibrato e armonico .

Servire a 12° in calici a vino rosso di media grandezza.

Si abbina a carni bianche farcite come petto di gallina avvolto con pancetta affumicata e farcito con le sue interiora o a piatti di pesce robusti come caciucco alla livornese o zuppe di pesce.

PALAMÀ®
ITALIA

VINI DEL SALENTO

SINCE 1936

www.vinicolapalama.com