

METIUSCO ROSSO



Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce, Primitivo, spalliera ed alberello, da 70 a 100 quintali per ettaro. Quando nel 1996 Ninì, figlio di Arcangelo e seconda generazione dell'azienda, abbandona la produzione del vino sfuso per passare alla bottiglia, sceglie un blend delle tre varietà autoctone maggiormente diffuse nella zona, creando un vino di impronta tradizionale ma estremamente moderno. Con tre epoche di vendemmia differenti e tre vinificazioni autonome, il nuovo blend viene immediatamente imbottigliato e messo in commercio sin dai primissimi mesi di vita. Fresco, fruttatissimo, elegante, facile da bere, ma molto strutturato ed intenso: un vino adatto agli abbinamenti più audaci.

Tasting Notes by Fabio Scarpitti,
campione italiano Sommelier

Esame Visivo vino di colore rosso rubino abbastanza carico, limpido, con riflessi granati e ricco di archetti consistenti e fitti.

Esame Olfattivo: vino abbastanza intenso, fine, abbastanza ampio, con sentori fruttati di prugna appassita e ciliegia sotto spirito, note eteree e leggermente aromatiche di mirto, polvere di cacao e macchia mediterranea.

Esame Gustativo: vino secco, piacevolmente fresco, morbido, caldo, vellutato e ampio, con una buona persistenza e complessità e un retrogusto importante di ciliegia marasca sotto spirito.

Nell'insieme il vino è equilibrato.

Servire a 15° in calici a vino rosso abbastanza ampi.

Si abbinia a formaggi di media stagionatura tipo pecorino o a piatti come involtini di carne di maiale lardellati cotti in padella con pomodoro e pepe nero.

PALAMÀ®
ITALIA

VINI DEL SALENTO

SINCE 1936

www.vinicolapalama.com