



Domiziano, Cellino San Marco (Pouilles)

## Negroamaro Salento IGP

<b>Millésime</b>	2024
<b>Viticulteur</b>	Domiziano
<b>Région</b>	Pouilles
<b>Degré</b>	12.5% vol.
<b>Cépages</b>	100% Negroamaro

### Vinification

Après la récolte et le foulage des précieux raisins de Negroamaro, la cuvaison traditionnelle a lieu durant 8 jours à 20°C en cuves horizontales rotatives en inox. Le vin est ensuite élevé durant 4 mois en barriques, où a également lieu la fermentation malolactique, puis subit un bref affinage en bouteilles, avant d'être mis sur le marché.

### Notre note de dégustation

Ce Negroamaro arbore une robe rouge rubis aux reflets violets. Son bouquet au parfum raffiné exhale les mûres et le cassis. Ample et long en bouche avec de délicats arômes grillés. Équilibre parfait entre le fruité agréable et la fraîcheur.

### Domiziano

Les vins de Domiziano, une cuvée spéciale exclusive de la cave coopérative de Cellino San Marco, séduisent année après année par la constance de leur qualité supérieure. Le rapport prix-plaisir de ces vins produits avec le plus grand soin est exceptionnel. Angelo Maci, l'oenologue de cette Cantina, est passé maître en l'art de tirer le maximum des atouts des Pouilles. Le résultat: des vins fruités, harmonieux et délicieusement amples en bouche, qui dévoilent un charme incomparable.



### Convient avec

