



## Offerta - Vino rosso Ichore Negroamaro Miali

€

### Mappa



### Descrizione

Varietà di uve: Negroamaro Produzione: Le uve sono raccolte da vigne situate nell'alto Salento. La vendemmia comincia nella seconda decade di Settembre prima che inizino ad appassire. Dopo 12 giorni di macerazione del mosto con le bucce e dopo l'intero processo di vinificazione, una permanenza di 8 mesi in vecchi tonneau francesi, conferisce a ICHORE una buona micro-ossigenazione che rende i tannini morbidi e setosi. Colore: rosso rubino molto intenso e profondo. Profumo: deciso, e caratteristico con sentori ai frutti rossi e note speziate di pepe e ginepro. Gusto: persistente e avvolgente, robusto ma morbido con tannini delicati. Abbinamenti consigliati: arrostiti e stufati, selvaggina e primi piatti elaborati. Grado alcolico: 13% Acidità totale: 6,0 g/l Temperatura di servizio: 18° C

### Contatti

**CANTINE MIALI SRL**

Tel. 0804303222

V. Madonnina 11, Martina Franca,  
74015

Nessun orario indicato