



# Masseria Maime

## Salento IGT



**Région** : Puglia

**Cépage(s)** : Negroamaro

**Degré d'alcool** : 14,5%

**Dégustation** : La robe est d'une intense couleur rubis aux reflets violets. Le nez révèle des arômes frais, fruités, de cerises noires et de baies rouges, d'épices douces, de réglisse et d'anis, ainsi qu'une pointe florale de violette. La bouche est sèche, élégante, bien équilibrée aux tanins souples.

**Temp. de service** : 18-20°

**Accord** : Accompagne parfaitement le canard et les fromages fruités.

**Garde (années)** : 10-15

**Vinification** : Produit à base des meilleures sélections de Negroamaro de la Masseria Maime. Le vin vieillit en barriques pendant 14 mois environ, puis 10 mois en bouteille. Le nez de ce vin est typique du Negroamaro : fruits rouges, épices douces, avec des notes de bois bien amalgamées.

**Type** : Rosso (rouge)

---

RAFFINVINI

DEPUIS 1995

---