



# MioCaro Salento Negroamaro IGP Rosso 2018

La Vigna di Zappalanotte

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	Italie, Puglia
<b>Producteur</b>	La Vigna Zappalanotte Brindisi
<b>Classification</b>	IGP
<b>Expansion</b>	12 mois en fûts de chêne, 3 mois en bouteille
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2018
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 11 ans
<b>Température de service</b>	18°-20° C
<b>Teneur en alcool</b>	15 %
<b>Cépages</b>	Negroamaro
<b>Numéro d'article</b>	18702218

## Commentaires

"Ce vin est produit à partir de raisins Negroamaro provenant du petit vignoble du même nom, vieux de 65 ans, cultivé dans le ""maquis des Pouilles"" et situé dans la bande côtière au nord de Brindisi, sur un ""sol rouge"" et un sous-sol calcaire. Rouge rubis intense, arômes invitants de fruits mûrs comme la cerise, la mûre, l'orange sanguine, les pétales de rose et les herbes médicinales sur un fond légèrement iodé avec des notes de tabac doux et de vanille au nez. La bouche est d'une structure solide et d'une fraîcheur impressionnante, des tanins fermes lissés par un goût régénérant, une finale gustative harmonieuse et persistante. Il vieillit 24 mois en acier pour 2/3 de son volume et pour les 12 mois restants en barriques de deuxième passage. 3 mois en bouteille.

## Recommandation culinaire

Un vin puissant et élégant qui s'accorde bien avec de succulents entrées comme les orechiette avec sauce à la viande et des seconds plats comme la braciola des Pouilles, la longe de porc en croûte aux champignons et les fromages affinés comme le Caciocavallo Podolico.

## Notes de dégustation

---

Rouge rubis intense, au nez invitant des arômes de fruits mûrs comme la cerise, la mûre, l'orange sanguine, les pétales de rose et les herbes médicinales sur un fond peu iodé avec des notes de tabac doux et de vanille. En bouche, il présente une structure solide et une fraîcheur remarquable, des tanins fermes adoucis par un piquant régénérant et une finale harmonieuse et persistante.