

Masseria Celentano "Pàmpana" Negroamaro DOP



Årgang: 2021
Region/by: Italien, Puglia, Lucera

Krop:	Let		Kraftig
Karakter:	Sød		Tør
Tanin:	Blød		Intens
Fad:	Elegant		Fyldig

Vinhuset

Puglia's elskede drue. Blød og behagelig ...

Vinene fra Masseria Celentano er resultatet af vinhusets ambitioner, passion og områdets velvillige jordbund og frugtbarhed, OG et mål om at styrke anerkendelsen af "Daunia" område. Masseria Celentano tager sit navn fra den smukke og meget gamle by Pietramontevrovino i Dauno bjergets højde (450 moh), og Longo familiens hjem gennem generationer.

Vinhuset byder på de klassiske druer fra Puglia, og den lokale specialitet – en cuvée på Montepulciano, Bombino og Nero di Troia

Vinhuset er økologisk

Vinbeskrivelse

Elskelig elegance og frugtighed!

Puglia's ultimativt vigtigste drue, og for mange også den bedste. Vinøs, frugtrig, "spicy" og med bløde taninner, - DET er klassisk Negroamaro. Høsten er sen, i midt/slut oktober og vinificeringen er lang for at frigive den komplekse drues sande natur.

Høstudbyttet er højt (130 q/ha), takke være Puglias frodige jordbund og gode klimatiske forhold. Vinen er smuk rubinrød; bouquet med overbevisende noter af vildebær, middelhavets urter. Smagen er behagelig, flot afrundet med fremragende struktur og sødmefuld eftersmag, - med en anelse tørhed

Mad der matcher:

Søndagsfrokosten bliver bare hyggeligere med et glas, let kølet Pàmpana. Om du er til højtbelagt smørrebrød, eller en pariserbøf, - tjek!! Du kan naturligvis også servere resten til en hyggelig ostetallerken søndag aften. Ja, - du bestemmer naturligvis selv ugedagen...."

Eller prøv til en fyldig pastaret, eller din egen pizza

Varenummer	
Indhold	1322
Alkohol	75 cl.
Dyrkning	13,5%
Lagring på	økologisk Cement
Fadperiode	6 mdr
Gemnepotentiale	3 år+
Servering ved	14-16 grader



Nemogaarden ApS

Engvangen 7-9, 2680 Solrød

www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund 40161130 – kenneth@nemogaarden.dk