DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet

dominique.bertholet@skynet.be

GSM +32 492 70 22 10



ROCCAMORA

SCHOLA SARMENTI

SALENTO IGT · VIN ROUGE

Un Negroamaro souple et velouté,
aux notes épicées et à la finale de caractère.

TERROIR

Salento, dans les Pouilles, au sud de l'Italie. Vignes âgées d'environ 20 ans, conduites en Guyot à une densité de 4 500 pieds par hectare.

CÉPAGE

100 % Negroamaro. Rendement d'environ 2 kg de raisins par pied, pour une expression typique de ce cépage du Salento.

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Les raisins sont recueillis dans des caisses aérées afin de préserver leur intégrité avant leur arrivée au chai.

ÉLEVAGE

Élevage en cuves inox à température contrôlée, pour préserver l'expression du fruit et la personnalité du Negroamaro.

DÉGUSTATION

Nez singulier mêlant épices, tabac et cuir sur un fond fruité bien marqué. Bouche souple et veloutée, aux tanins fins, prolongée par une finale agréablement amère.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Viandes grillées ou rôties, agneau aux herbes, pâtes au ragù et légumes méditerranéens rôtis. Également avec des fromages affinés.

CÉPAGE
100 % Negroamaro

VINIFICATION
Vendanges manuelles en petites caisses

ÉLEVAGE
Cuves inox à température contrôlée

DEGRÉ D'ALCOOL
13,5 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
16–18 °C

POTENTIEL DE GARDE
3 à 5 ans (à titre indicatif)

LE PRODUCTEUR

Schola Sarmenti

Roccamora exprime le Negroamaro du Salento : un rouge souple et velouté, élevé en cuves inox à température contrôlée.

LE NEGROAMARO DU SALENTO

SOUPLE · ÉPICÉ · VELOUTÉ