

N 0 750 ML - 100% NEGROAMARO IGP SALENTO

NUMERO 0

Colore: rubino con riflessi violacei

Bouquet: fragola, mora e lampone

Gusto: fresco, vinoso e leggermente astringente

Abbinamenti: zuppe di legumi e carne cotte in pignata, sughi rossi e carni stufate

REGIONALE: panino con la zampina

Vitigno: 100% Negroamaro IGP Salento

Grado Alcolico: 14°

Le immagini sono puramente indicative e non si riferiscono alle annate di produzione e vendita dei vini.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Liquorland Top 100 International Wine Competition 2007: N. ZERO 2015, Medaglia d'oro

Red White and Rose News, Febbraio 2008: 93 punti N. Zero "Excaptional for the price, a travelogue for the taste buds to sunny Southern Italy"

Radici 2008: Festival dei vini prodotti da vitigni autoctoni: N. Zero 2006, batteria Negroamaro, Gran Menzione

Gambero Rosso 2009 N. Zero 2006, 2 bicchieri

Decanter Worl Wine Award 2009: N. Zero 2007 Gran Menzione

Annuario dei Migliori Vini Italiani 2009 Luca Maroni: N. Zero 2006 84 punti

Annuario dei Migliori Vini Italiani 2010 Luca Maroni: N. Zero 2007 88 punti

Guida de L'Espresso - I Vini d'Italia 2012: N. Zero 2009, 3 bottiglie

International Wine Challenge 2011: N. Zero 2009 Gran Menzione

Concorso Vino Perfetto 2011: N. Zero 2009 1° Classificato Categoria Negroamaro

Le Guide de L'Espresso - I Vini d'Italia 2012: N. Zero 2009, 3 bottiglie

Annuario dei Migliori Vini Italiani 2012 Luca Maroni: N. Zero 2009, 87 punti

Lithuanian Wine Championship 2012: N. Zero 2010 Medaglia d'Argento

International Wine Challenge 2012: N. Zero 2010 Medaglia di bronzo

Annuario dei Migliori Vini Italiani 2016 Luca Maroni: N Zero 2012: 88 punti

Decanter World Wine Award 2012: N. Zero 2010 Gran Menzione

Los Angeles Wine & Spirits Competition 2012: N. Zero 2010 Medaglia d'Oro, 91 punti

New Zealand International Wine Show 2013: N. Zero Medaglia d'oro

