



Negroamaro Sangiovese Puglia

Indicazione Geografica Tipica

Zona di produzione: Puglia

Vitigno: 60% Negroamaro e 40% Sangiovese

Alcool: 13% vol.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso intenso con riflessi violacei. Si percepiscono al naso piacevoli e nitide note di frutti di bosco e mirtilli. In bocca risulta morbido, vellutato ed avvolgente con un retrogusto finale di piccoli frutti rossi, piacevole e coerente ritorno di quanto apprezzato al naso. Buona persistenza aromatica al palato.

Abbinamenti gastronomici: vino rosso a tutto pasto, particolarmente adatto a carni grigliate, barbeque e primi piatti a base di pasta o riso.

Potenziale invecchiamento: 3 anni dalla vendemmia.

Temperatura di servizio: 16/18 °C

Packaging: Europallet = 84/105 cartoni x 6 bott. ML 750
4/5 strati x 21 cartoni.

Peso cartone: kg 8,04

Dimensione: cm 17,5x25,5x32

Ean code cartone: 8005286016488

Ean code bottiglia: 8005286024964