



 *Negramaro 55%*
Primitivo 45%  *VOL. 13,5%*  *750 ml*
IGT Salento

JAHR: 2019

URSPRUNG:

Provinzen von Tarent und Brindisi. Toniger, kalkensteinhaltiger Boden.

REIFUNG:

malolaktische Gärung und Reifung in französischen Eichenfässern (mittleres Toasting) für ca. 3-4 Monate.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

rubinroter Farbton mit Veilchen Reflexen. Das Bouquet verleiht balsamische und fruchtige Noten von Kirschen, Weichselkirschen und Veilchen. Der Abgang zeichnet sich durch würzige Spuren und Nuancen von Johannisbrot aus.

SERVIERTEMPERATUR:

16 – 18°

SERVIERVORSCHLAG:

idealer Begleiter für einen Aperitif, empfohlen mit gut strukturierten Nudel- und Reisgerichten sowie den besten Rezepten aus der mittelmeeerischen Tradition.

REBSORTE:

Negramaro 55% Primitivo 45% IGT Salento.



PACKAGE SIZE

171 X 25 L X 32 H



PALLET (EPAL 120X80)

110 BOXEN / 660 FLASCHEN



PALLET (USA 120x100)

140 BOXEN / 840 FLASCHEN



EAN

8052462280102



Aziende Agricole
D'ADDARIO