



СОРТОВОЙ СОСТАВ :
Негроамаро 55% Примитиво 45%
IGT Саленто.



СОДЕРЖАНИЕ
АЛКОГОЛЯ: 13,5%



750
мл.

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА: провинции Бриндизи и Таранто. Бедные известняковые почвы, местами глинистые.

ВЫДЕРЖКА: малолактическая ферментация и выдержка в бочках из французского дуба (со средней степенью обжига) в течение 3-4 месяцев

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА: вино рубинового цвета с фиолетовым оттенком. В букете нотки джема из красных ягод, фиалки и пряностей. Тона вишни, специй и нотки рожкового дерева в послевкусии.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16 – 18°

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ: идеально в качестве аперитива, в сочетании с мясными и сытными первыми блюдами, блюдами средиземноморской кухни.



РАЗМЕР ПОСЫЛКИ
171 X 25 L X 32 H



ПОДДОН (EPAL 120X80)
110 BOXEN / 660 FLASCHEN



ПОДДОН (USA 120x100)
140 BOXEN / 840 FLASCHEN



EAN
8052462280102



Aziende Agricole
D'ADDARIO