



 СОРТОВОЙ СОСТАВ :
100% Негроамаро

 СОДЕРЖАНИЕ
АЛКОГОЛЯ: 12%

 750
мл.

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

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА:
мацерация мезги в течение 6-8 часов для экстракции красящих и ароматических веществ из кожицы винограда. Брожение сула при температуре 10-12°C в резервуарах их нержавеющей стали. Выдержка в резервуарах их нержавеющей стали в течение 3-4 месяцев.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

вино деликатного розового цвета с фиолетовым отливом. Фруктовое, с ярко-выраженными нотками малины и клубники. Во вкусе свежее, сбалансированное и минеральное. Продолжительное послевкусие.

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОЧЕТАНИЕ:
отличный аперитив. Прекрасно сочетается с пастой, блюдами из рыбы и белого мяса.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:
12°C



РАЗМЕР ПОСЫЛКИ
171 X 25 LX 32 H



ПОДДОН (EPAL 120X80)
110 BOXEN / 660 FLASCHEN



ПОДДОН (USA 120x100)
140 BOXEN / 840 FLASCHEN



EAN
8052462280065



Aziende Agricole
D'ADDARIO