



Negroamaro 100%



VOL.
12%



750
ml

GEOGRAFISCHE HERKUNFT:

Provinz von Brindisi und Tarent.
Kalkhaltiger und toniger Boden.

WEINHERSTELLUNG:

Die Mazeration der Trauben dauert circa 6-8 Stunden, damit aus den Schalen die typischen Farben und Aromen des Negroamaro entnommen werden können. Gärung in Edelstahl bei circa 10-12°C für 3-4 Monaten.

ORGANOLEKTISCHE EIGENSCHAFTEN:

Zartrosa, mit lila Reflexen.

Frisch, mineralisch und harmonisch zeichnet er sich am Gaumen ab.

Im Geschmack werden fruchtige Aromen wie Erdbeeren und Himbeeren getragen. Langes Finale.

SERVIERVORSCHLAG:

Besonders empfohlen zum Aperitif, Nudeln, weißem Fleisch und Fisch.

INHALT:

0.75.



PACKAGE SIZE
171X 25 LX 32 H



PALLET (EPAL 120X80)
110 BOXEN / 660 FLASCHEN



PALLET (USA 120x100)
140 BOXEN / 840 FLASCHEN



EAN
8052462280065



Aziende Agricole
D'ADDARIO