

AFFRESCHI



NEGROAMARO

Salento

I.G.T.

REGIONE: Puglia, province di Brindisi, Lecce e Taranto.

UVE: 100% Negroamaro

VINIFICAZIONE: uve raccolte a mano in Settembre, soffice pigiatura e fermentazione a temperature controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intense con riflessi violacei.

Profumo: ampio di frutti a bacca rossa.

Sapore: secco, pieno, morbido, persistente e armonico, con note di liquirizia e cannella.

Alcol: 12,5% Vol.

Acidità: 6 g/l

Residuo zuccherino: 5 g/l

Temperatura di servizio: 16-17°C.

Abbinamenti consigliati: eccellente con pasta, carni rosse, arrosti e formaggi stagionati. Da bersi preferibilmente entro 5 anni dalla vendemmia.

DATI LOGISTICI

Codice EAN: 8013345000224

Bottiglia: tronco-conica 750ml

Misure del cartone: 350x260x290 mm

Peso lordo del cartone: 14,4 kg

Bottiglie / cartone : 12

Cartoni / pallet: 55 (11 cartoni x 5 strati)