



Vignali Roccamena

Puglia IGT Primitivo

ZONA DI PRODUZIONE:

Puglia

UVAGGIO:

PRIMITIVO

GRADAZIONE ALCOLICA:

13% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a macchina. La fermentazione è effettuata ad una temperatura controllata di 22/24°C per circa 7 giorni. Quando il vino è pronto il processo si completa con una filtrazione tangenziale prima dell'imbottigliamento.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: sentori di liquirizia e bacche rosse.

Gusto: corposo, caldo e fruttato, con forti tannini.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare carne speziata alla griglia, arrosti e Ravioli con salsa di pomodoro.

Temperatura di Servizio: 16/18°C.

CODICE EAN

8051490273049

www.agricoleselvi.it