



Vignali Roccamena

Salice Salentino DOC

ZONA DI PRODUZIONE:

Puglia

UVAGGIO:

NEGRAMARO e MALVASIA

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% 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 intenso con riflessi violacei.

Profumo: delicato e vellutato con un bouquet di frutti di bosco.

Gusto: morbido e rotondo al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare la cucina in stile mediterraneo, pasta, pizza e tutte le carni rosse.

Temperatura di Servizio: 16/18°C.

CODICE EAN

8051490273056

www.agricoleselvi.it