



## 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 ORGANOETTICHE

**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](http://www.agricoleselvi.it)