



## Vignali Roccamena

Puglia IGT Negramaro

### ZONA DI PRODUZIONE:

Puglia

### UVAGGIO:

NEGRAMARO

### 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 con riflessi violacei.

**Profumo:** caratteristico bouquet di frutti rossi e spezie.

**Gusto:** fruttato e speziato con aromi intensi che portano a un finale morbido.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare carni rosse, pizza e tutti i piatti speziati mediterranei.

Temperatura di Servizio: 16/18°C.

### CODICE EAN

8051490273025

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