



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