



VINO ROSSO D'ITALIA

DESCRIZIONE:

Questo vino così detto "da tavola" è semi-secco e presenta un intenso colore rosso violaceo. Il parziale passaggio in botti di legno del 30% del vino contribuisce alla formazione dell'intenso bouquet con note di frutta rossa matura e spezie. Il gusto è pieno, caldo con morbidi tannini.

ABBINAMENTI:

Ideale con arrosti di carni rosse, selvaggina e formaggi piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

REGIONE: Puglia

UVAGGIO: Primitivo, Negroamaro

VINIFICAZIONE: in vasche d'acciaio

ALCOOL: 15 %

ACIDITÀ: 5.8 gr/l

ZUCCHERI RESIDUI: 10 gr/l