

ROSSO PUGLIA IGT BIO VEGAN



ORIGINE:

ITALIA

RACCOLTA:

MANUALE

VINIFICAZIONE:

PRESSATURA E DIRASPATURA DEI GRAPPOLI, PRE-FERMENTAZIONE, MACERAZIONE

AFFINAMENTO:

VASCHE IN ACCIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 16°. DURANTE L'INVECCHIAMENTO IL VINO VIENE SOTTOPOSTO A NUMEROSI CONTROLLI ANALITICI PER ASSICURARE LA SUA INTEGRITA'

CONTENUTO ALCOLICO:

12%vol

COLORE:

ROSSO RUBINO CON TINTE SCURE

OLFATTO:

FRUTTATO CON NOTE FLOREALI DELICATE E SENTORI DI MIRTILLI, LEGGERMENTE PICCANTE

GUSTO:

CALDO E SECCO, BEN EQUILIBRATO E MORBIDO

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

SI ABBINA BENE CON TUTTO IL PASTO, SPECIALMENTE CON CARNE GRIGLIATA E FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA CON MARMELLATE

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18°