



Negroamaro Puglia IGT

CONTENUTO	0,75L
REGIONE	Puglia
COLORE	Rosso carico con riflessi porpora
TIPOLOGIA	Fermo Secco
GRADAZIONE	12,5%
RESIDUO ZUCCHERINO	1-4 G/L
PROFUMO	Intenso e fruttato, con note di prugna, mora e violetta.
SAPORE	Ricco e strutturato, ma morbido e molto ben bilanciato.
ABBINAMENTI	Perfetto con piatti a base di carni rosse e per accompagnare formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20°C
PALLETTIZZAZIONE	100 cartoni/plt (25x4)

