



 *Negroamaro 55%*
Primitivo 45%  *VOL. 13,5%*  *750 ml*
IGP Salento

AREA DI PRODUZIONE:

Province di Brindisi e Taranto. Terreni poveri di tipo calcareo, tendenti all'argilloso.

AFFINAMENTO:

Fermentazione malo-lattica e affinamento in barriques di rovere francese (media tostatura) per circa 3 | 4 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE:

Dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Il bouquet regala note balsamiche e fruttate di ciliegia, marasca e viola; non mancano dei sentori speziati sul fin di bocca riconducibili soprattutto alla carruba.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale come aperitivo, in abbinamento a primi piatti strutturati, piatti a base di carne e alle grandi ricette della tradizione mediterranea.



DIMENSIONI CARTONE
17 L x 25 L x 32 H



PALLET (EPAL 120X80)
105 CARTONI / 630 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
125 CARTONI / 750 BOTTIGLIE



EAN
8052462280102



Aziende Agricole
D'ADDARIO