



Mediterraneo

ROSSO IGP PUGLIA

Colore rosso rubino; profumo intenso e persistente con note balsamiche e sentori floreali; gusto pieno, sapido ed armonico con media struttura.

Vitigno 85% Sangiovese, 15% Merlot

Sistema di allevamento Tendone o pergola pugliese circa 2.000 ceppi/ha

Tipo di terreno fresco-profondo

Affinamento dopo la fermentazione, affinamento per 4 mesi in serbatoi di acciaio. Imbottigliamento ed affinamento di 2 mesi in bottiglia

Alcol 12,30%

Abbinamento Gastronomico Primi piatti leggeri, carni bianche, verdure arrosto, pesce in bianco.

Servire a 16°-18°C