



DACASTELLO

Negroamaro Puglia I.G.T.

Icona della viticoltura pugliese, le origini del nome del Negroamaro restano incerte.

Negroamaro Puglia I.G.T. Dacastello, un rosso avvolgente, secco, con un leggero retrogusto amaro e allo stesso tempo armonico, fruttato e vellutato.



Negroamaro Puglia I.G.T.



UVE 100% Negroamaro

DENOMINAZIONE I.G.T.

AREA DI PRODUZIONE Puglia, Italia

CLIMA Caldo, caratterizzato da abbondanti piogge durante tutto l'anno. I venti africani estivi provocano elevate escursioni termiche

VINIFICAZIONE Affinamento in acciaio, completa il percorso di maturazione in legno per 2,4 mesi prima di essere imbottigliato

ALCOL 13°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il prodotto è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco, asciutto ed a una temperatura compresa tra 5° e 25°. Trattandosi di un vino rosso, per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 3 anni

COLORE Rosso rubino intenso

PROFUMO Floreale e speziato, con sentori di piccoli frutti rossi e liquirizia

SAPORE Avvolgente, asciutto e ben equilibrato

ABBINAMENTO Ideale con carne alla griglia, agnello, zuppe e verdure al forno.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013236562
CODICE EAN CARTONE	8053013236579
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	25
CARTONI PER PEDANA	125
PESO LORDO BOTTIGLIA	1170 gr
PESO LORDO CARTONE	7181 gr