

TENUTA GIUSTINI

Wino Avoglia Negroamaro Puglia IGP

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Czerwone wino Avoglia Negroamaro apelacji IGP z okolic Salento we włoskiej Apulii. Wino ze szczepu winogron Negroamaro, o czerwono-rubinowej barwie, aromatach czarnej porzeczki i owoców leśnych, z nutą tymianku i innych przypraw. Owocowe i wyważone w smaku.

Winogrona szczepu Negroamaro uprawiane są w miejscowości San Giorgio Ionico systemem Guyot obustronnym, na żyznej glebie o średniej miąższości. Po zbiorach w ostatnim tygodniu września, winogrona po odeszypułkowaniu, macerowane są przez minimum 8 dni. Fermentacja alkoholowa i dojrzewanie wina odbywa się w stalowych kadziach inox w temperaturze 22-24°C.

Wino zabutelkowane może być przechowywane przez okres do 3 lat.

Zawartość alkoholu 13%.

Sugestie

Doskonale komponuje się z daniami mięsnymi. Idealny akompaniament do deski wędlin i serów o średnim czasie dojrzewania. Znakomite do pizzy. Serwować w temperaturze 14-16°C.



Dane techniczne

Kraj, region:	Włochy, Puglia
Kolor:	czerwono-rubinowy
Styl, smak:	W bukietcie aromaty czarnej porzeczki i owoców leśnych, z wyczuwanymi przyprawami, w tym nuta tymianku. Wyważony i zrównoważony smak.
Szczep:	Negroamaro
Zawartość alkoholu:	13,0 %
Pojemność:	0,75l
Temperatura podania:	Serwować w temperaturze 14-16°C.
Sugestie podania:	Do dań mięsnych, deski wędlin i serów o średnim czasie dojrzewania, do pizzy.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Alergeny

SIARCZYNY