

TENUTA GIUSTINI

Wino Avoglia Rosato Puglia IGP

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Różowe wino apelacji Puglia IGP ze szczepów Negroamaro i Primitivo. Wino o delikatnej różowej barwie, wyczuwalnych aromatach granatu, maliny i czereśni. Wino o dobrym ciele, świeże i harmonijne.

Winogrona szczepów Primitivo i Negroamaro uprawiane są w Tenuta Giustini systemem Guyot obustronnym, na żyznej glebie o średniej miąższości. Po zbiorach w ostatniej dekadzie września, winogrona po odeszypułkowaniu poddawane są delikatnej maceracji przez zaledwie kilka godzin, po czym następuje fermentacja alkoholowa w stalowych kadziach inox w temperaturze 16°C.

Wino zabutelkowane może być przechowywane przez okres do 2 lat.

Zawartość alkoholu: 13%.

Sugestie

Doskonale do lekkich przystawek, zup rybnych i pierwszych włoskich dań na bazie owoców morza. Podawać w temperaturze 10-12 °C.



Dane techniczne

Kraj, region:	Włochy, Puglia
Kolor:	różowe
Styl, smak:	aromaty granatu, maliny i czereśni
Szczep:	Negroamaro i Primitivo
Zawartość alkoholu:	13%
Pojemność:	0,75l
Temperatura podania:	Serwować w temperaturze 10-12°C.
Sugestie podania:	Doskonale do lekkich przystawek, zup rybnych i pierwszych włoskich dań na bazie owoców morza.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Alergeny

SIARCZYNY