



## Negroamaro Puglia IGT

<b>CONTENUTO</b>	0,75L
<b>REGIONE</b>	Puglia
<b>COLORE</b>	Rosso carico con riflessi porpora
<b>TIPOLOGIA</b>	Fermo Secco
<b>GRADAZIONE</b>	12,5%
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	1-4 G/L
<b>PROFUMO</b>	Intenso e fruttato, con note di prugna, mora e violetta.
<b>SAPORE</b>	Ricco e strutturato, ma morbido e molto ben bilanciato.
<b>ABBINAMENTI</b>	Perfetto con piatti a base di carni rosse e per accompagnare formaggi stagionati.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18-20°C
<b>PALLETTIZZAZIONE</b>	100 cartoni/plt (25x4)

