



ROCCA

Vini Superiori



Negroamaro Primitivo

Salento

Indicazione Geografica Tipica

Zona di produzione: Salento (Puglia)

Vitigno: 80% Negroamaro e 20% Primitivo

Alcool: 13,5% vol.

Affinamento: acciaio e botti di rovere.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso intenso con riflessi violacei. L'unione delle due uve autoctone per eccellenza rivela sapientemente i tratti di intensità ed eleganza tipici del terroir salentino; un complesso di aromi armonico e suadente con note di frutti rossi maturi, quasi sotto spirito, chiodi di garofano, tabacco e spezie in generale. Un vino strutturato, dal corpo pieno e vellutato. Ottima persistenza con un piacevole e discreto retrogusto vanigliato.

Abbinamenti gastronomici: ideale per grigliate di carne, primi piatti ricchi e formaggi mediamente stagionati.

Potenziale invecchiamento: 4 anni dopo la vendemmia.

Temperatura di servizio: 18 °C

Packaging: Europallet = 84/105 cartoni x 6 bott. ML 750
4/5 strati x 21 cartoni.

Peso cartone: kg 8,04

Dimensione: cm 17,5x25,5x32

Ean code cartone: 8005286015863

Ean code bottiglia: 8005286024483