



ROCCA

*Since 1880*



## 5 VITE

Rosso Puglia

*Indicazione Geografica Tipica*

**Zona di produzione:** Regione Puglia

**Vitigno:** Negroamaro, Nero di Troia, Malvasia Nera, Primitivo e Susumaniello

**Alcool:** 15% vol

**Caratteristiche organolettiche:** “5 VITE” si contraddistingue per la straordinaria armonia gustativa, frutto della complementarità dei diversi vitigni, capaci di fondersi per creare un assemblaggio unico nel suo genere: i tannini morbidi ed eleganti del Negroamaro, la trama fitta del Nero di troia ed i delicati profumi della Malvasia Nera, si combinano perfettamente con il frutto autentico del Primitivo ed all’intensità aromatica del Susumaniello.

Dal color rosso intenso con vivaci riflessi violacei, questo vino sprigiona note marcate di frutti rossi maturi, prugna e spezie dolci. Un vino avvolgente e di lunga persistenza.

**Abbinamenti gastronomici:** ideale per accompagnare piatti saporiti e strutturati - come quelli della tradizione Pugliese. Ottimo con carne rossa, selvaggina e formaggi mediamente stagionati.

**Potenziale invecchiamento:** 5/8 anni dalla vendemmia.

**Temperatura di servizio:** 18 °C

**Packaging:** Europallet = 95 cartoni x 6 bott. ML 750  
5 strati x 19 cartoni.

Peso cartone: kg 9,4

Dimensione: cm 17,5x26x31,7

Ean code cartone: 8005286033140

Ean code bottiglia: 8005286033133

