



ROCCA

Vini Superiori



Negroamaro

Salento

Indicazione Geografica Tipica

Zona di produzione: Salento (Puglia)

Vitigno: 100% Negroamaro

Alcool: 13,5% vol.

Affinamento: acciaio e botti di rovere.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso intenso, quasi impenetrabile, con riflessi purpurei. Note di frutta matura e more caratterizzano l'ampio bouquet di questo vino, che finisce per rivelare sentori di spezia ed una piacevole scia di tabacco tostato. Perfetta corrispondenza naso-bocca; un corpo ricco e vellutato che avvolge tanto morbidamente e intensamente la bocca.

Abbinamenti gastronomici: ideale per accompagnare primi piatti ricchi di condimento tipicamente salentini, agnello, grigliate di carne e formaggi stagionati.

Potenziale invecchiamento: 4 anni dalla 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: 8005286015849

Ean code bottiglia: 8005286024469