

NIGRA NEGROAMARO PUGLIA IGT

PRODUTOR



PODERE 29



NEGROAMARO



ITÁLIA



PUGLIA - FOGGIA



2023

CARACTERÍSTICAS



100% NEGROAMARO



06 MESES EM TANQUES DE AÇO INOX

VINIFICAÇÃO

A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável, sob temperatura controlada, para preservar as características frutadas e garantir a extração adequada da cor e taninos, fundamentais para a expressão da casta Negroamaro. Estagio de 06 meses em aço.

Vinho Biológico

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



SALAMES



MASSAS COM
MOLHO VERMELHO



CARNES
VERMELHAS
MAGRAS

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Visual: Cor vermelho rubi intenso com reflexos violáceos.

Aromas: Frutas negras maduras, cereja e bouquet floral.

Paladar: Intenso, com taninos aveludados e final persistente.



13 %



18 C°~22 C°



mkt@italiamais.com.br



+55 11 3044-1116