

VINHO TINTO NEGROAMARO SALENTO IGP ROBERTO CARLOS

País de Origem	Itália
Região	Puglia
Produtor	Fabio Cordella
Safra	2018
Castas	Negroamaro Salento
Temp. Serviço	17° a 18C°
Harmonização	Carnes assadas Queijos envelhecidos Carnes em geral
Análises	Álcool: 13,52% Acidez: 5,63g/l Açúcares totais: 6,4g/l
Barrica	Envelhecido em Barrique por cerca de 12 meses
Vinificação	Vinificação clássica. O mosto permanece em maceração com as películas da uva durante 6 a 8 dias, de forma a obter um vinho completo. Vinho encorpado e perfumado. A temperatura de fermentação é mantida entre 26 a 28°C.
Notas de prova	De coloração vermelha intenso com reflexos granada. Perfume de frutas vermelhas com toques de baunilha.



Cód. 11374