

VINHO PRIMITIVO DI SALENTO IGP RONALDINHO ONE

País de Origem	Itália
Região	Puglia
Produtor	Fabio Cordella
Safra	2017
Castas	Vineyards
Temp. Serviço	17 a 18°C
Guarda	
Harmonização	Assados Grelhados na batedeira Carnes com molho e Queijos temperados
Análises	Álcool: 14,35% Acidez: 6,86g/l Açúcares totais: 6.8g/l
Barrica	Em barricas de vinho durante cerca de 15 a 18 meses.
Vinificação	Verificação clássica em vermelho. Deve-se permanecer em maceração com as películas de grainha por 6 a 8 dias, a fim de obter um vinho encorpado e perfumado.
Notas de Prova	De cor vermelha rubi intensa a melada apresenta um aroma persistente de frutos silvestres maduros e especiarias. O sabor é seco, ligeiramente aveludado e acentuado.



Cód. 11373