Ilias

PUGLIA I.G.P. NERO DI TROIA ROSATO

Vitigno utilizzato: Nero di Troia

Zona d'Origine: Puglia - ITALIA

Epoca di vendemmia: 1" decade di ottobre

Vinificazione: in rosato di uve nere, pressatura soffice, fermentazione del mosto in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (16°C)

Affinamento: acciaio – bottiglia

Resa di uva in vino (%): 60

Acidità Volatile g/lt: 0,19

Acidità totale g/lt: 6,00

Zuccheri Fehling g/lt: tracce

Alcool % vol: 12,50

Colore: rosa tenue con lievi sfumature violacee

Profumo: intenso e persistente, con sentori di ciliegia e lampone

Sapore: al palato fresco ed armonico

Abbinamenti: perfetto da servire con antipasti estivi, pesce, crostacei e formaggi giovani o leggermente stagionati

Temperatura di servizio: 8 - 10°C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Formati disponibili: bottiglia ml 750

Pezzi per cartone: 6 - Cartoni per pallet: 84 - File per pallet: 4 - N. cartoni per fila: 21