



Negroamaro Puglia I.G.T.

35° Parallelo

Uvaggio:

Negroamaro

Grado alcolico:

13,5

Sapore:

Caldo, vellutato e di buon corpo

Colore:

Rosso intenso carico con riflessi violacei

Abbinamenti:

Adatto con zuppe, brasati, arrosti, cacciagione, carni alla griglia, formaggi piccanti e primi conditi con sugo di carne o di funghi

Temperatura di Servizio:

18-20° C.

Formati:

75 cl

