



Sangiovese IGP 1L Rosso

Tipologia

Rosso

Classificazione

Vino IGP Sngiovese Puglia

Uvaggio

90% Sangiovese, 10% Montepulciano

Vendemmia

20 Sett. Sangiovese - 15 Ott. Montepulciano

Vinificazione

Diraspatura eseguita da enzimaggio e tannini di quercia, lieviti selezionati seguito dai 13 ai 15 giorni di permanenza sulle bucce dopo la svinatura. Fermentazione controllata della malolattica con batteri lattici selezionati, affinamento in serbatoio in acciaio a temperatura controllata.

Temperatura di fermentazione

20° C.

Gradazione Alcolica

11% Vol.

Acidità

5,25

Colore

Rosso rubino

Gusto e olfatto

Compatto, persistente e intensamente fruttato.

Bicchieri consigliato

Riedel serie Vinum: Shiraz 416/30

Temperatura di servizio ideale

16-22° C

Abbinamenti

Primi piatti di buona intensità gustativa, salumi, formaggi stagionati, ragù di carne, agnello, cacciagione e brasati.

Cucina pugliese

Peperoni ripieni, parmigiana di melanzane, bucatini con broccoli, timballo di ragù e grigliate miste.

Formaggi pugliesi

Formaggio stagionato, formaggio di pecora, caciocavallo stagionato.

LAMONARCA VINICOLA SNC

Via P. Ravanas - zona industriale - 70037 - Ruvo di Puglia (BA)
C.F./P.IVA: 01095670723 - Tel. +39 080 361 2170 / +39 080 362 8200