

# Bella Vite®

## Vino Vetro 5L Rosso



### **Tipologia**

Rosso

### **Classificazione**

Vino rosso

### **Uvaggio**

80% Sangiovese, 10% Montepulciano, 10% Nero di Troia

### **Vendemmia**

30 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**

10,50% 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

[vinibellavite.it](http://vinibellavite.it)  