



VINI NARDÒ

RACCONTIAMO LA PUGLIA

INFORMAZIONI TECNICHE

Fichirillo: rosato igp puglia

Uvaggio

Nero di Troia

Zona di Produzione

Puglia

Epoca di Raccolta

Settembre

Vinificazione

L'uva raccolta è raffreddata e subisce un'immediata pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (12 – 15°C) in acciaio inox

Caratteristiche organolettiche

Il colore è rosa tenue, elegante bouquet olfattivo, sentori floreali di rose e di lampone, fresco e con un caratteristico sapore armonico.

Abbinamento

Pescato fresco, frutti di mare, tartare di pesce, carni bianche, verdure e insalate, ottimo come aperitivo.

Contenuto alcolico

12%

Residuo Zuccherino

7,0 g/l

Temperatura di servizio

10 – 12 °c

Formati Disponibili

Lt. 0,75

Enologo

Luca Pugliese.