



LAMONARCA
VINICOLA

LAMONARCA ROSSO

Lt. 5 (BTG)

Caratteristiche

TIPO

Rosso

VARIETÀ

Sangiovese e Montepulciano

CLASSIFICAZIONE VINO

Vino da tavola

SISTEMI DI ALLEVAMENTO

Spalliera e Tendone

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre (Sangiovese), metà ottobre (Montepulciano)

VINIFICAZIONE

Le uve rosse selezionate e diraspate svolgono una macerazione in fermentazione di circa 10 giorni, segue svinatura e fermentazione malolattica con affinamento di circa 3 mesi in serbatoi d'acciaio.

FERMENTAZIONE

Serbatoio in acciaio inox da 1000 Hl

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

26°C

GRADAZIONE ALCOLICA

10,50% Vol.

COLORE

Rosso rubino

GUSTO E OLFATTO

Rotondo, persistente e intensamente fruttato

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE

15°C - 18°C

ABBINAMENTO

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

CUCINA PUGLIESE

Peperoni ripieni, parmigiana alle melanzane, timballo ripieno di ragù e grigliate miste.

FORMAGGI PUGLIESI

Formaggio stagionato, pecorino e caciocavallo stagionato.



LAMONARCA ROSSO LT 5 (BTG)

Dimensione esterna collo (cm)	Dimensione esterna confezione (cm)	Tipologia collo	Codice EAN articolo	Pezzi per collo	Colli per piano	Pezzi per piano	Piani per pallet	Colli per pallet	Altezza pallet (cm)	Unità di vendita per pallet	Peso totale pallet (Kg)
19 x 35 x 37	33 x 17	Cartone	8005479005008	2	12	24	4	48	158	96	700

Azienda Vinicola ed Olearia di Francesco Lamonarca & C. snc

70037 Ruvo di Puglia (BA) - Via P. Ravanas, 1 - Zona Industriale - Tel. 080.361.2170 - 080.362.8200 - www.lamonarca.it