

### Caratteristiche

**TIPO**

Rosso

**VARIETÀ**

90% Sangiovese e 10% Montepulciano

**CLASSIFICAZIONE VINO**

Vino IGP Sangiovese Puglia

**SISTEMI DI ALLEVAMENTO**

Spalliera e Tendone

**EPOCA DI VENDEMMIA**

Fine settembre (Sangiovese), metà ottobre (Montepulciano)

**VINIFICAZIONE**

Le uve rosse selezionate e diraspate svolgono la 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**

11,00% 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, orecchiette con le rape, timballo ripieno di ragù e grigliate miste.

**FORMAGGI PUGLIESI**

Formaggio stagionato, pecorino e caciocavallo stagionato.



### SANGIOVESE IGP PUGLIA LT 3 (PET)

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)
26,6 x 39,8 x 27,8	13,2 x 13,2 x 27,7	Termo	8005479022005	6	9	54	5	45	152	270	850