



BRINDISI DOC RISERVA

Vitigni

Negroamaro 100%

Zona di Produzione

Puglia

Vinificazione

La vendemmia avviene tra metà e fine ottobre, esclusivamente a mano. La fermentazione avviene a una temperatura controllata di 33°C per circa 20 giorni per esaltarne la struttura e gli aromi. Il vino viene invecchiato in botti di rovere francese e americano per 10-12 mesi.

Caratteristiche

Il vino, da uve Negroamaro, richiama il sapore della ciliegia con note di vaniglia. È caratterizzato da tannini delicati, grazie alla maturazione in barrique.

Abbinamenti

Ottimo per piatti a base di selvaggina e formaggi maturi.

Temperatura di Servizio

16° - 18°C

Bottiglia

Baros

Dati analitici

Alcool: 13.5%vol.

Zuccheri: 10g/l

BRUNILDE
—•DI•—
MENZIONE



SCHENK
ITALIAN • WINERIES