

ROCCA DELLE BARONIE

ROSSO IGP PUGLIA APPASSIMENTO



15 % vol.



Puglia



Primitivo e Negroamaro in proporzioni variabili a seconda delle annate



Vinificazione in rosso classica con fermentazione alcolica di 18 giorni a temperatura controllata di 23° C



6 mesi in barriques di rovere francese



Colore:

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Bouquet:

Ricco e intenso con sentori di frutta matura e note di prugna e confettura

Gusto:

Molto corposo e caldo, dolce ma non stucchevole. Dal finale lungo



Si abbina molto bene a piatti a base di carni rosse e formaggi stagionati. Perfetto anche come vino da fine pasto da abbinare alla pasticceria secca



16° - 18° C



ml	x 	cm	Kg				
			Gross	Net	n	Kg	cm
750	6	541x323x103	11,10	4,50	102	1130	100x120

DOVE SIAMO



SUD VINI di Antonio Nardelli | Via Ugo Amaldi s.n | Faggiano (TA) | 74020
Tel: + 39 099 592 35 54 | Sito web: www.sudvini.com | Mail: export@sudvini.com

ROCCA DELLE BARONIE

ROSSO IGP PUGLIA APPASSIMENTO



15 % vol.



Puglia



Primitivo and Negroamaro in different proportions depending on vintages



18 days alcoholic fermentation at 23° C followed by malolactic fermentation



6 month in French oak barriques



Colour:

Deep ruby red with violet hues

Bouquet:

Rich and intense with ripe fruits aromas and hints of plum and jam

Taste:

Full-bodied, long-lasting and warm. Sweet but not luscious



It goes very well with red meat dishes and aged cheeses. It is a sweet after dinner wine as well



16° - 18° C



ml	x 	cm	Kg				
			Gross	Net	n	Kg	cm
750	6	541x323x103	11,10	4,50	102	1130	100x120

WHERE WE ARE



SUD VINI di Antonio Nardelli | Via Ugo Amaldi s.n | Faggiano (TA) | 74020
Tel: + 39 099 592 35 54 | Sito web: www.sudvini.com | Mail: export@sudvini.com