

# VINUM

NEGROAMARO IGP PUGLIA



13,5 % vol.



Puglia



100% Negroamaro



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



6 mesi in acciaio inox



**Colore:**

Rosso rubino intenso

**Bouquet:**

Elegante e persistente con note di amarena e vaniglia

**Gusto:**

Morbido e persistente, caratterizzato dal tipico tannino del vitigno



Si abbina molto bene ad arrostiti, formaggi a pasta dura e ragù di carne



16° - 18° C



ml	x 	 cm	Kg				
			Gross	Net	n	Kg	cm
750	6	246x165x308	7,80	4,50	105	820	80x120

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](http://www.sudvini.com) | Mail: [export@sudvini.com](mailto:export@sudvini.com)

# VINUM

NEGROAMARO IGP PUGLIA



13,5 % vol.



Puglia



100% Negroamaro



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



Aged in stainless steel tanks for 6 months



**Colore:**

Intense ruby red

**Bouquet:**

Elegant, persistent with black cherry and vanilla hints

**Taste:**

Soft and persistent, characterized by the typical tannin of the grape



It goes very well with roast, strong cheeses and meat sauce.



16° - 18° C



WHERE WE ARE



ml	x 	cm	Kg				
			Gross	Net	n	Kg	cm
750	6	246x165x308	7,80	4,50	105	820	80x120

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