



COLI

MASTRI VINAI DAL 1926

APPASSIMENTO

PUGLIA ROSSO
Indicazione Geografica Tipica
DA UVE STRAMATURE

AREA DI PRODUZIONE

Territorio della regione Puglia.

VITIGNI

- Vitigni a bacca rossa previsti dal disciplinare.

NOTE DEGUSTATIVE

- Vista: rosso rubino intenso con riflessi violacei.
- Olfatto: intenso e complesso, con profumi di frutta a bacca rossa matura, note erbacee e speziate.
- Gusto: morbido, caldo, strutturato, dal finale persistente.

DATI TECNICI

- Gradazione alcolica: 15%
- Acidità totale minima: 4,5 - 5,5

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16/18°

ABBINAMENTI

Ottimo con formaggi stagionati, secondi piatti a base di carni rosse e selvaggina arrosto o stufate, piatti speziati.

www.coli.it