



COLI

MASTRI VINAI DAL 1926

Negroamaro

Indicazione Geografica Tipica

AREA DI PRODUZIONE

Territorio della regione Puglia.

VITIGNI

- Negroamaro dal 85% al 100%
- Vitigni complementari fino al 15%

NOTE DEGUSTATIVE

- Vista: rosso rubino con sfumature violacee.
- Olfatto: intenso e abbastanza complesso con note di frutti rossi, floreali e speziati.
- Gusto: fresco e morbido, corposo, leggermente tannico, dal finale persistente.

DATI TECNICI

- Gradazione alcolica: 14%
- Acidità totale minima: 4,5 - 5,6

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16/18°

ABBINAMENTI

Si accompagna con antipasti di salumi, sughi a base di carne, carni arrosto.

www.coli.it