



CARATTERISTICHE

TIPO

Rosso

VARIETÀ

Sangiovese e Montepulciano

CLASSIFICAZIONE VITIGNO

Vino da tavola

SISTEMI DI ALLEVAMENTO

Spallierone e Tendone

EPOCA DI VENDEMMIA

30 Settembre Sangiovese - 15 Ottobre Montepulciano

VINIFICAZIONE

Diraspatura eseguita da enzimaggio e tannini di quercia, lieviti selezionati seguita da 13/15 giorni di permanenza sulle bucce dopo la svinatura fermentazione controllata della malolattica con batteri lattici selezionati, affinamento in serbatoio in acciaio a temperatura controllata

MATERIALE DELLE VASCHE DI FERMENTAZIONE

Serbatoio in acciaio inox da 1000 Hl.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

20° C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Da apprezzare giovane

GRADAZIONE ALCOLICA

10,50% Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5.25

EPOCA DI MASSIMO GRADIMENTO

12 mesi

COLORE

Rosso rubino

GUSTO E OLFATTO

Compatto, persistente e intensamente fruttato

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO

Riedel serie Vinum: Shiraz 416/30

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE

16/22° C.

ABBINAMENTO

Primi piatti di buona intensità gustativa, salumi, formaggi stagionati, ragù di carne, agnello, cacciagione e brasati

CUCINA PUGLIESE

Peperoni ripieni, parmigiana alle melanzane, bucatini con broccoli, timballo ripieno di ragù e grigliate miste

FORMAGGI PUGLIESI

Formaggio stagionato, pecora e caciocavallo stagionato

CONTIENE SOLFITI, ACIDO METATARTARICO, ACIDO SORBATO DI POTASSIO



BELLA VITE Rosso Lt 5 (PET)

Dimensione esterna collo (cm)	Dimensione esterna confezione (cm)	Tipologia collo	Codice EAN articolo	Pezzi per collo	Colli per piano	Pezzi per piano	Piani per pallet	Colli per pallet	Altezza pallet (cm)	Unità di vendita per pallet	Peso totale pallet (Kg)
29,8 x 15,9 x 30,7	14,9 x 15,9 x 30,7	Termo	8005479021848	2	20	40	4	80	137	160	845

Azienda Vinicola ed Olearia di Francesco Lamonarca & C. snc

70037 Ruvo di Puglia (Ba) - Via P. Ravanas, 1 - Zona Industriale - Tel. 080.361.21.70 - 080.362.82.00 - Fax 080.362.99.04 - www.lamonarca.it