

Rosso Bio - Senzazolfo - Antica Enotria Puglia IGT



Notes de dégustation :

Robe : rubis intense, vifs reflets violets.

Nez : typique de cerise et fruits des bois.

Bouche : souple, peu tannique, belle fraîcheur.

Accords mets-vin :

En accompagnement d'une cuisine goûteuse, autour de bons produits de saison, charcuteries, fromages ou minestrone.

Le saviez-vous ?

L'absence de sulfites rend les caractéristiques fruitées de ce vin plus prononcées et intéressantes qu'à l'accoutumée.



Typologie : vin rouge bio



Producteur : Antica Enotria



Zone de production : Pouilles, au pied du Parc National du Gargano.



Cépage : montepulciano / uva di troia



Garde : 2 à 3 ans



Degré alcoolique : 12,5% Vol.



Température de service : 18°C

