

TULLIO

## Negramaro



### **Vitigni**

Negroamaro

### **Denominazione**

IGT Puglia

### **Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** rosso rubino con riflessi brillanti.

**Odore:** intenso e persistente, con sentore di frutti rossi.

**Gusto:** morbido, piacevole, equilibrato e sapido, ben strutturato.

**Abbinamenti gastronomici:** si accompagna a primi piatti, piatti a base di carne, arrostiti, formaggi.

**Temperatura servizio:** 16° - 18° C

### **Dati analitici**

**Alcool:** 14,5 % vol

**Estratto secco:** 32 gr/lt.

### **Grapes**

Negroamaro

### **Appellation**

IGT Puglia

### **Organoleptic description**

**Colour:** ruby red with bright reflections.

**Nose:** intense and persistent, with hints of red fruits.

**Palate:** soft, pleasant, balanced and savory, well structured.

**Food pairings:** perfect with first courses, meat dishes, roasts, cheeses.

**Serving temperature** 16° - 18° C

### **Analytic data**

**Alcohol** 14,5 % vol

**Dry extract** 32 gr/lt.