



SANTA CROCE SALICE SALENTINO RISERVA DOP 2018



Importado por:
 **VINIFERA**
IMPORT



@ita.brasil | @vignetreale | @vinifera_import

Ficha Técnica

VINHO

A Basílica de Santa Croce em Lecce é considerada a obra-prima e o ponto de referência do barroco de Salento. Este vinho é o principal produto de videiras nativas. O Santacroce Salice Salentino Riserva DOP é um vinho tinto, produzido com uvas Negroamaro e Malvasia Nera, deixado durante 12 meses em barricas de carvalho francês e por pelo menos 6 meses em garrafa.

SAFRA: 2018

UVAS: 80% Negroamaro e 20% Malvasia Nera

TIPO: Vinho tinto

ENVELHECIMENTO: 12 meses em barricas de carvalho francês e por pelo menos 6 meses em garrafa

ADEQUADO PARA: carne grelhada, assada e queijos envelhecidos

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 18°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14% vol.

COR: vermelho rubi intenso

PALADAR: aveludado nos taninos

SERVIÇO: abrir pelo menos uma hora antes de servir