



Belnoce

Qualificazione rosso asciutto

Qualificazione rosso asciutto

Vigneti nei territori comunali di Sannicola,

Alezio, Campi Salentino

Uve Primitivo 100%

Maturazione presso il produttore: 6 mesi in vasca di acciaio inox

Durata presso il consumatore: almeno 3-4 anni

Gradazione alcolica 13-13,5%

All'occhio bel rosso rubino con riflessi violetti

Al naso profumo ampio, con ricordi di frutti a bacca rossa

Al palato media struttura, morbido, persistente

Al servizio 15-16 °C, stappato al momento

Abbinamenti gastronomici carni bianche e rosse, selvaggina, formaggi freschi, piatti molto saporiti

Type of wine dry red

Vineyards in the areas around Sannicola,

Alezio, Campi Salentino

Grapes Primitivo 100%

Maturation steel tanks

Ageing up to 4 years

Alcohol 13-13,5%

Colour fine ruby red with violet reflections

Bouquet generous bouquet recalling fruit and red berries

Palate medium-structured, soft and persistent

Serving 15-16 °C, pull the cork when serving

Accompaniments white and red meat, game, fresh cheese, savoury dishes