
TOMEGNA

IGT PUGLIA



Caratteristiche

Buona struttura ed equilibrio nelle sensazioni organolettiche, ne fanno un vino interessante e di godibile versatilità. Colore rosso rubino intenso. Al naso fragranti sensazioni fruttate di piccoli frutti rossi e sottile nota speziata che arricchisce la gamma complessa di aromi. In bocca è caldo e morbido, ha buon supporto acido e tannini fini. Chiude lungo, asciutto e piacevole.

Abbinamenti

Primi piatti a base di pasta fresca e ripiena, zuppe di verdura e funghi, carni alla griglia o al forno, formaggi di media stagionatura.



Varietà
Negroamaro



Denominazione
IGT Puglia



Zona di produzione
Puglia



Alcohol
13 %



Temperatura di servizio
16° C



Formato
Classic 0,75 L
Magnum 1,5 L



Italian
Wine
Atelier

Via Roma Sinistra 134 - JESOLO, Venice - ITALY
Tel. +39 0421 301632
www.iw-atelier.it info@iw-atelier.it



facebook.com/italianwineatelier



instagram.com/iwatelier