

FICHA TÉCNICA



FARNESE
VINI



FARNESE
VIGNE VECCHIE
NEGROAMARO IGP

Puglia | Itália

Cód.: 06040115 750ml

Uvas: Negroamaro 100%

Região: Puglia

Elaboração: estagia em barris de carvalho por 12 meses

Estimativa de guarda: 4 a 6 anos

Temperatura de serviço: 15°C

Álcool: 13,5%

Safra: à consultar

Volume: 750ml

Notas de degustação:



Amoras



Canela



Erva doce

Para Harmonizar recomendamos:



Carnes vermelhas



Queijos



Carne de porco

Outras informações:



Safra 2012. Cantu Day, Buffet Nova Curitiba em 09/06/2016.