

LINEA BORGHI DI PUGLIA LA TORRE

I.G.T. PUGLIA



ITA



Vitigni: susumaniello
Zona Vitivinicola: Puglia



Vinificazione: macerazione a cappello sommerso
con fermentazione temperatura controllata
Durata fermentazione: 10 giorni
Gradazione Alcolica: 13,5%



Colore: rosso rubino
Profumo: intenso con sentori di amarena e ciliegie mature
Sapore: morbido, fruttato con tannini dolci



Abbinamenti: adatto a carni rosse, formaggi stagionati, ragù di carne
Temperatura di servizio: 6-8° C

EN



Grapes: susumaniello
Vineyard location: Puglia



Vinification: submerged-cap maceration with
temperature-controlled fermentation
Fermentation Duration: 10 days
Alcohol content: 13,5%



Color: ruby red
Smell: intense with hints of black cherry and ripe cherries
Palate: soft and fruity with sweet tannins



Food Pairing: ideal for red meats, aged cheeses, and meat ragù
Service Temperature: 6-8° C