

LINEA BORGHI DI PUGLIA

PAJA

I.G.T. PUGLIA



ITA



Vitigni: negroamaro vinificato in bianco
Zona Vitivinicola: Puglia



Vinificazione: fermentazioni in acciaio a temperatura controllata
Gradazione Alcolica: 11%



Colore: giallo paglierino
Profumo: sentori di fiori bianchi, sfumature di gelsomino e fiori di campo
Sapore: fresco, setoso, lungo di grande equilibrio
con aromi abbastanza persistenti



Abbinamenti: ottimo come aperitivo, primi e secondi a base di pesce
Temperatura di servizio: 6-8° C

EN



Grapes: negroamaro (Vinified as a white wine)
Vineyard location: Puglia



Vinification: fermentation in stainless steel tanks
at a controlled temperature
Alcohol content: 11%



Color: straw yellow
Smell: hints of white flowers, with nuances of jasmine and wildflowers
Palate: fresh, silky, and long-lasting; well-balanced
with fairly persistent aromas



Food Pairing: excellent as an aperitif, and with fish-based
first and second courses
Service Temperature: 6-8° C