

FICHA TÉCNICA

FARNESE
I MURI NEGROAMARO IGP

Puglia | Itália

Cód.: 06040116 750ml

Uvas: Negroamaro 100%

Região: Manduria - Puglia

Elaboração: estagia em barris de carvalho francês e americano por 5 meses

Estimativa de guarda: 4 a 6 anos

Temperatura de serviço: 15°C

Álcool: 13,5%

Safrá: à consultar

Volume: 750ml

Notas de degustação:



Amoras



Figo



Alecrim

Para Harmonizar recomendamos:



Carnes vermelhas



Queijos



Pizza

Outras informações:



Safrá 2015. Cantu Day, Buffet Nova Curitiba em 09/06/2016.