SARACINO
Autentici sorsi di Puglia

Granum

Il termine “Granito” deriva dal latino “Granum” per la sua tessitura granulare. Le sue caratteristiche sono la brillantezza, la durezza e la resistenza.

Uva
100% Montepulciano

Production Area, Harvest Period
San Severo, starting in the second ten first of October

Gradazione Alcolica
13%

Formato
75 cl

Fermentazione e Affinamento
In serbatoi di acciaio a circa 20°C a contatto con le bucce e affinamento in bottiglia

Esame organolettico
Colore rosso rubino . Al naso si percepiscono note di frutta rossa. Al palato si presenta di corpo, equilibrato e con un tannino vellutato

Abbinamenti gastronomici
Ideale per accompagnare formaggi stagionati, brasati, arrosti di carni rosse e selvaggina

Temperatura di servizio
12/14 °C