

# Belvedere DOP

Vino dal gusto corposo, elegantemente vellutato e sapido.

## COLORE

Rosso

## TIPOLOGIA

Denominazione di Origine Protetta

## VITIGNI

Malvasia nera

## ZONA DI PRODUZIONE

Lizzano, Salento, Puglia

## VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice dell'uva, fermentazione a temperatura controllata (25-27°C) per una settimana

## AFFINAMENTO

Contenitori interrati e botti di rovere

## GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% vol

## ABBINAMENTI

Primi piatti a base di carne, legumi, arrostiti di carne bianca, pollame nobile, grigliata di carni rosse, formaggi di media stagionatura, piatti freddi

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

## Il Vino

Vino dal colore rosso granato, con un profumo gradevole e persistente e dal gusto corposo, elegantemente vellutato e sapido.

