



NEROCOTTO

MOSTO D'UVA COTTO

Sapore dolce ed equilibrato

Cottura Lenta



Ricavato da uve ben maturate e coltivate in azienda, viene bollito lentamente fino ad ottenere un prodotto denso, profumato con sentori di caramello.



Ideale su grano cotto, cartellate, tarallineri, ricotta fresca e formaggi stagionati.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Mosto d'uva cotto

VITIGNO Nero di Troia e Montepulciano

COTTURA Lenta in caldaie di acciaio inox

COLORE Ambrato scuro

SAPORE Dolce ed equilibrato

AFFINAMENTO 12 mesi

FORMATO 75 cl

NOTE 100% Mosto d'uva. Senza zuccheri aggiunti



2014 – *Sotto le Stelle di Capitanata* – ECCELLENZA – Foggia – Italia