CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Nero di Troia I.G.P. Puglia

Di colore rosso violaceo, profumo ampio di frutta matura e confettura di amarena e marasca. Al palato è morbido e concentrato, pieno, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento. Da gustare preferibilmente con carni rosse arrostite, selvaggina, formaggi stagionati e con primi e secondi robusti, succulenti e gustosi. Servire a 18-20°C.

Purple red colour, with ripe fruit, cherry and black cherry nose. Full balanced soft and strong full taste that becomes velvety with age. Suited for roasted red meat, game, mature cheese, full-flavoured pasta dishes and main courses. Serve at 18-20°C.

CODICE ARTICOLO *Article code*	S0069
DENOMINAZIONE *Appellation*	NERO DI TROIA I.G.P. PUGLIA
VITIGNO *Grape*	NERO DI TROIA
ALCOL *Alchool*	13,5%
ALLERGENI *Allergens*	SOLFITI *Sulphites*
TIPOLOGIA *Type*	ROSSO *Red*
AFFINAMENTO *Aging*	BOTTIGLIA *Bottle*
FERMENTAZIONE *Fermentation*	ACCIAIO *Steel*
ENOLOGO *Oenologist*	DONATO GIULIANI

INGREDIENTI

uve

Conservante e antiossidante: contiene meta**BISOLFITO** di potassio

Agenti stabilizzanti: contiene gomma arabica e CMC (carbossimetilcellulosa)

Imbottigliato in atmosfera protettiva

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali medi per 100 ml	
Energia	312 kJ 75 kcal
Grassi	< 0.1%
di cui saturi	< 0.5%
Carboidrati	1,5 g
di cui zuccheri	0,3 g
Proteine	< 0,96g
Sale	< 0,01g

750 ml — 6 bt/ct — 80x120 eur-epal

360 g — 7,2 kg — 105 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71 VETRO	CAPSULA	C/PVC 90 PLASTICA	TAPPO	FOR51 SUGHERO

SEGUI LE INDICAZIONI DEL TUO COMUNE

RACCOLTA DIFFERENZIATA — ORGANICO

Cantine della Corte, Via Guicciardini 2/2, 31049 Valdobbiadene TV, Italy
Tel: +39 0423-1916193 - Fax: +39 0423-349901 - info@cantinedellacorte.it