



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 arrostate, 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**  
Alcohol

13,5%

**ALLERGENI**  
Allergens

SOLFITI  
Sulphites

**TIPOLOGIA**  
Type

ROSSO  
Red

**AFFINAMENTO**  
Aging

BOTTIGLIA  
Bottle

**FERMENTAZIONE**  
Fermentation

ACCIAIO  
Steel

**ENOLOGO**  
Oenologist

DONATO GIULIANI



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



360 g



7,2 kg



105 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	CAPSULA	C/PVC 90	TAPPO	FOR51	SEGUI LE
	VETRO		PLASTICA		SUGHERO	INDICAZIONI
					ORGANICO	DEL TUO COMUNE