



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Calice Rosso Negroamaro I.G.P Puglia



Ottenuto da uve Negroamaro questo vino di color rosso intenso tendente al granato dona al naso profumi di mora e amarena con sentori di spezie dolci. Il gusto è pieno e morbido con presenza di eleganti tannini. Ideale con arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati. Servire a 18-20 °C.

Produced from Negroamaro grapes harvested at the end of September in the Apulia area, this wine has intense red colour tending to garnet. Blackberry and black cherry nose with hints of sweet spices. Full soft bouquet with elegant tannins. Ideal with roasts, wild game and mature cheese. Serve at 18-20 °C.

CODICE ARTICOLO
Article code

S0070

DENOMINAZIONE
Appellation

CALICE ROSSO
NEGROAMARO I.G.P PUGLIA

VITIGNO
Grape

NEGROAMARO

ALCOL
Alcohol

13,5% VOL.

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	TAPP	FOR51	SEGUI LE
VETRO		PLASTICA			SUGHERO	INDICAZIONI
RACCOLTA DIFFERENZIATA				ORGANICO		DEL TUO COMUNE