



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Negroamaro I.G.P. Puglia

Un vino che comunica immediatamente tutta la forza, il profumo e l'intensità delle uve negroamaro coltivate nel clima caldo e assolato della Puglia. Il colore è rosso con riflessi granata, l'aroma intenso di frutta matura con lievi note speziate, il sapore vellutato ed armonico, il corpo ricco e ben strutturato con finale persistente. Si sposa alla perfezione con arrostiti e grigliate di carne, con sughi particolarmente gustosi e piccanti ed è insuperabile con i formaggi stagionati. Servire a 18-20 °C.

A wine that immediately conveys all the strength, nose and intensity of Negroamaro grapes grown in the hot and sunny Apulia climate. Red colour with garnet tendencies, intense ripen fruit body with spicy notes, velvety harmonious flavour, full balanced body with persistent aftertaste. Perfect for roasts, grilled meat, strong and spicy sauces and mature cheese. Serve at 18-20 °C.

CODICE ARTICOLO
Article code

S0071

DENOMINAZIONE
Appellation

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

INGREDIENTI
uve

Conservante e antiossidante: contiene metaBISOLFITO di potassio

Agenti stabilizzanti: contiene gomma arabica e CMC (carbossimetilcellulosa)

Imbottigliato in atmosfera protettiva

**DICHIARAZIONE
NUTRIZIONALE**

Valori Nutrizionali medi
per 100 ml

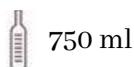
Energia 312 kJ
75 kcal

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