



## 2016 Canio

Nero di Troia Puglia IGP, Vigneti del Vulture

Geheimtipp aus dem nördlichen Apulien

**Beschreibung:**

Rotwein-Spezialität Apuliens aus der alten Sorte Nero di Troia, die der Legende nach aus dem antiken Troja stammen soll. 4 Monate Reife in französischen Barriques.

**Passt zu:**

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Apulien
<b>Produzent:</b>	Vigneti del Vulture Srl
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	4 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nero di Troia
<b>Artikelnummer:</b>	0832416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Canio**

Nero di Troia Puglia IGP  
Vigneti del Vulture

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 100% Nero di Troia  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 4 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.