



2016 Canio

Nero di Troia Puglia IGP, Vigneti del Vulture

Une botte secrète en provenance du nord des Pouilles

Description:

Une spécialité rouge des Pouilles, élaborée à partir de l'ancien cépage Nero di Troia qui, selon la légende, serait originaire de la ville antique de Troie. Elevage de 12 mois en fûts français.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Producteur:	Vigneti del Vulture Srl
Notation(s):	
Elevage:	4 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	100% Nero di Troia
Référence:	0832416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Canio

Nero di Troia Puglia IGP
Vigneti del Vulture

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Nero di Troia
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.