



## 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.

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

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Canio**

Nero di Troia Puglia IGP  
Vigneti del Vulture

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