



2015 Canio

Nero di Troia Puglia IGP, Vigneti del Salento

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.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable aux accents violets. Des notes de chocolat crémant et de bois de cèdre agrémentent le nez puissant aux parfums de gelée de myrtilles et de mûres avec un soupçon d'Earl Grey. Les nuances de petits fruits noirs se confirment dans la bouche magnifiquement structurée où des notes balsamiques et une touche de réglisse viennent se greffer aux arômes fruités ; compact et persistant dans la finale légèrement fraîche.

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 Salento
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Nero di Troia
Référence:	0832415

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Canio

Nero di Troia Puglia IGP
Vigneti del Salento

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Nero di Troia
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.