ROCCA

Vini Superiori

Nero di Troia

Puglia

Indicazione Geografica Tipica

Zona di produzione: *Puglia*

Vitigno: *100% Nero di Troia*

Alcool: *14% vol.*

Affinamento*: acciaio e botti di rovere.*

Caratteristiche organolettiche: *colore rosso rubino molto intenso, quasi impenetrabile, può assumere riflessi granata brillanti con il tempo. Note di frutta rossa matura, ciliegie sotto spirito ed un'inebriante sentore vinoso caratteristico dell'uva determinano un complesso olfattivo molto suadente. All'assaggio si conferma l'aroma intenso di frutta matura unito a sentori di spezie e tabacco; un vino strutturato e di buon corpo che avvolge la bocca grazie ad un'astringenza tannica vellutata.*

Abbinamenti gastronomici: *perfetto per primi piatti ricchi di condimenti, tipici della tradizione pugliese, agnello, maiale e formaggi stagionati.*

Potenziale invecchiamento: *4/5 anni dalla vendemmia.*

Temperatura di servizio: *18 °C*

Packaging: *Europallet = 84/105 cartoni x 6 bott. ML 750 4/5 strati x 21 cartoni.*

Peso cartone: *kg 8,04*

Dimensione: *cm 17,5x25,5x32*

Ean code cartone: 8005286015665

Ean code bottiglia: 8005286024186

ANGELO ROCCA & FIGLI SRL Via G. Matteotti 143/145 20864 Agrate Brianza (MB) ITALIA
Tel.: +39.(0) 39.650.151 Fax: +39.(0) 39.650.152
www.roccavini.com info@roccavini.com