



ROCCA

Vini Superiori



Nero di Troia Puglia

Indicazione Geografica Tipica

Zona di produzione: Puglia

Vitigno: Nero di Troia

Alcool: 14% vol.

Affinamento: acciaio e botti di rovere.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso molto intenso, quasi impenetrabile, può assumere riflessi granata brillanti con l'invecchiamento. 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 95 cartoni x 6 bott. ML 750

5 strati x 19 cartoni

Peso cartone: Kg 10,02

Dimensione: cm cm 17,7x27x31,3

Codice ean bottiglia: 8005286025664

Codice ean cartone: 8005286017355