



DACASTELLO

Nero di Troia Puglia I.G.T.

La leggenda narra che Diomede, il mitico eroe greco, di ritorno dalla guerra di Troia navigò per il mare Adriatico fino a raggiungere il fiume Ofanto, dove ancorò la nave con alcune pietre della fortezza troiana.

Trovando il luogo piacevole e fertile, Diomede decise di piantare i tralci di vite portati con sé a ricordo dalla lontana città di Troia. E fu così che in Puglia prese vita il Nero di Troia.

Nero di Troia Puglia I.G.T. Dacastello, un rosso intenso, incontro perfetto tra storia e tradizione enologica.



Nero di Troia Puglia I.G.T.



UVE 100% Nero di Troia

DENOMINAZIONE I.G.T.

AREA DI PRODUZIONE Puglia, Italia

CLIMA Caldo, caratterizzato da abbondanti piogge durante tutto l'anno. I venti africani estivi provocano elevate escursioni termiche

VINIFICAZIONE Affinamento in acciaio, completa il percorso di maturazione in legno per 2,4 mesi prima di essere imbottigliato

ALCOL 12,5°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il prodotto è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco, asciutto ed a una temperatura compresa tra 5° e 25°. Trattandosi di un vino rosso, per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 3 anni

COLORE Rosso intenso con riflessi violacei

PROFUMO Bouquet speziato e fruttato con sentori di mora

SAPORE Morbido e persistente con tannini eleganti

ABBINAMENTO Ottimo per accompagnare salumi, carni alla brace e formaggi stagionati.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013236609
CODICE EAN CARTONE	8053013236616
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	25
CARTONI PER PEDANA	125
PESO LORDO BOTTIGLIA	1166 gr
PESO LORDO CARTONE	7157 gr