



CASALTRINITÀ

DOLIUM

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



seguici su




CASALTRINITÀ



DOLIUM
PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Cantina Casaltrinità
Società Agricola Cooperativa

VITIGNO	Nero di Troia 100%
COLORE	rosso rubino intenso con riflessi violacei
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	spalliera tenuta a cordone speronato
FERMENTAZIONE ALCOLICA	in acciaio inox a carico di fermenti selezionati e a temperatura controllata. Contatto lungo del mosto con le vinacce fino al termine della fermentazione
NOTE ORGANOLETTICHE	Vino che presenta uno stile elegante e maturo, che possiede una vibrante acidità che permette un buon equilibrio tra sentori di frutta matura e in particolare frutti di bosco e spezie come pepe nero e cannella
AFFINAMENTO	al termine della fermentazione alcolica è stato affinato in <i>Clayver®</i> per almeno 6 mesi e conservato in bottiglia per altri 6 mesi
ABBINAMENTI	tannini morbidi e vellutati che si esprimono al meglio con formaggi di media stagionatura anche accompagnati da confetture e mostarde
CODICE EAN	8034034131197

				
pallet 120x80cm 384 bottiglie	cartoni per pallet 64	cartoni per strato 16	numero di strati 4	bottiglie per cartone 6

76015 Trinitapoli (BT), ITALIA - SS 544 KM 44,5
T +39 0883 634032 | F +39 0883 635154
CF/P.Iva 00245530712 CCIAA n° 101701 Albo Coop. A132840 Cod. Accisa IT00BTV00009L
cantinacooptrinitapoli@tin.it | casaltrinita.it