



CASALTRINITÀ

NERO DI TROIA

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PRO-
TETTA



seguici su




CASALTRINITÀ








NERO DI TROIA

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 medio-lungo del mosto con le vinacce e frequenti rimontaggi tradizionali all'aria
NOTE ORGANOLETTICHE	il vino si distingue per lo splendido contrasto tra profumi di frutta rossa, spezie e note di cuoio. Al palato è morbido ed elegante
AFFINAMENTO	al termine della fermentazione alcolica è stato affinato in legno per almeno 5 mesi
ABBINAMENTI	si accosta a piatti di carne rossa, alla selvaggina, agli arrosti ed anche ai formaggi stagionati
FORMATO BOTTIGLIA	500ml
CODICE EAN	80 3403413 111 1

				
pallet 120x80cm 624 bottiglie	cartoni per pallet 104	cartoni per strato 13	numero di strati 8	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