



CASALTRINITÀ

PADRE

TAVOLIERE DELLE PUGLIE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
NERO DI TROIA



seguici su




CASALTRINITÀ








PADRE

TAVOLIERE DELLE PUGLIE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
NERO DI TROIA

Cantina Casaltrinità
Società Agricola Cooperativa

VITIGNO	Nero di Troia 100%
COLORE	rosso rubino intenso con riflessi granati
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	al naso si presenta con sentori di confettura di ciliegia matura. Successivamente si avverte una prolungata e complessa successione di sentori intensi di amarena e spezie. Al palato è morbido ed elegante con tannini avvolgenti.
AFFINAMENTO	al termine della fermentazione alcolica è stato affinato in legno per almeno 6 mesi
ABBINAMENTI	ottimo per accompagnare carni alla griglia e cacciagione, ma anche formaggi di lunga stagionatura
FORMATO BOTTIGLIA	750ml / 1.500ml
CODICE EAN	80 3403413 118 0

				
pallet 120x80cm 528 bottiglie	cartoni per pallet 88	cartoni per strato 11	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