

Nero di Troia Bio - Puragioia - Antica Enotria Puglia IGT



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis sombre.

Nez : élégant de fruits murs, épices, notes balsamiques, grillé léger.

Bouche : puissante, supportée par une belle fraîcheur, qui accentue le fruit. Finale longue, équilibrée, note vanillée délicate.

Accords mets-vin :

Il se marie très bien avec les plats à saveur intense comme la truffe, la viande rouge en sauce, le rôti de porc.

Le saviez-vous ?

Puragioia Nero di Troia IGT Puglia incarne la philosophie de Raffaele et Valentina de «vivre avec joie, toujours».



Typologie : vin rouge bio



Producteur : Antica Enotria



Zone de production : Pouilles, au pied du Parc National du Gargano.



Cépage : 100% Uva di Troia



Garde : 5 à 7 ans



Degré alcoolique : 13,5% Vol.



Température de service : 18°C

