

# 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

