

# Nellamiaterra rosso bio - Antica Enotria IGT Puglia



## Notes de dégustation :

**Robe** : rouge rubis intense avec des reflets violets.

**Nez** : notes de cerises et de baies des bois.

**Bouche** : l'attaque est fruitée , l'ensemble est marqué par la rondeur et des tannins bien fondus.

## Accords mets-vin :

A déguster avec des antipasti de charcuterie, des fromages frais, des plats de pâtes ou des soupes de légumes.

## Le saviez-vous ?

D'après la légende, le «raisin de Troie» aurait été importé en Italie par Diomède, son bateau aurait été balayé par une tempête l'échouant sur la côte des Pouilles.



**Typologie** : Vin rouge sec



**Producteur** : Antica Enotria



**Zone de production** : Pouilles septentrionales, parc national du Gargano



**Cépage** : Montepulciano, Nero de Troia et Sangiovese.



**Garde** : 1/2 ans



**Degré alcoolique** : 13,5% Vol.



**Température de service** : 16-18° C

