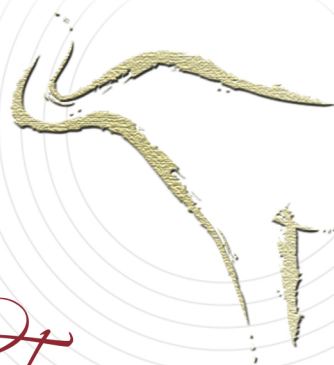


Epiro



Nero di Troia

Rosso

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA
DOP TAVOLIERE

Varietà delle uve:
100% Nero di Troia

Zona di produzione:
Agro di Troia - Foggia

Vendemmia:
Seconda settimana di ottobre

Raccolta:
Manuale

Affinamento:
12/14 mesi in Tonneaux di rovere francese, affinamento in bottiglia

Note caratteristiche:
Colore rosso con lievi nuance tendenti all'arancio. Al naso presenta odore di ciliegia sotto spirito, speziato alla vaniglia, cannella, salvia, menta e tabacco. Al gusto è morbido, avvolgente e di buona tannicità.

Abbinamenti:
Si abbina ottimamente a salumi, formaggi semi-stagionati, carni d'agnello alla brace e cacciagione

Temperatura di servizio:
Servire a 15-17°C.

Grado alcolico:
14% Vol.



CANTINE
PIRRO



AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA PIRRO STEFANO MARIA
Serra dei Bisi - Piazza Pirro, 2 - 71029 Troia (Fg) - ITALY
Tel. +39 347 1295595

www.cantinepirro.it - info@cantinepirro.it - stefanomariapirro@gmail.com

