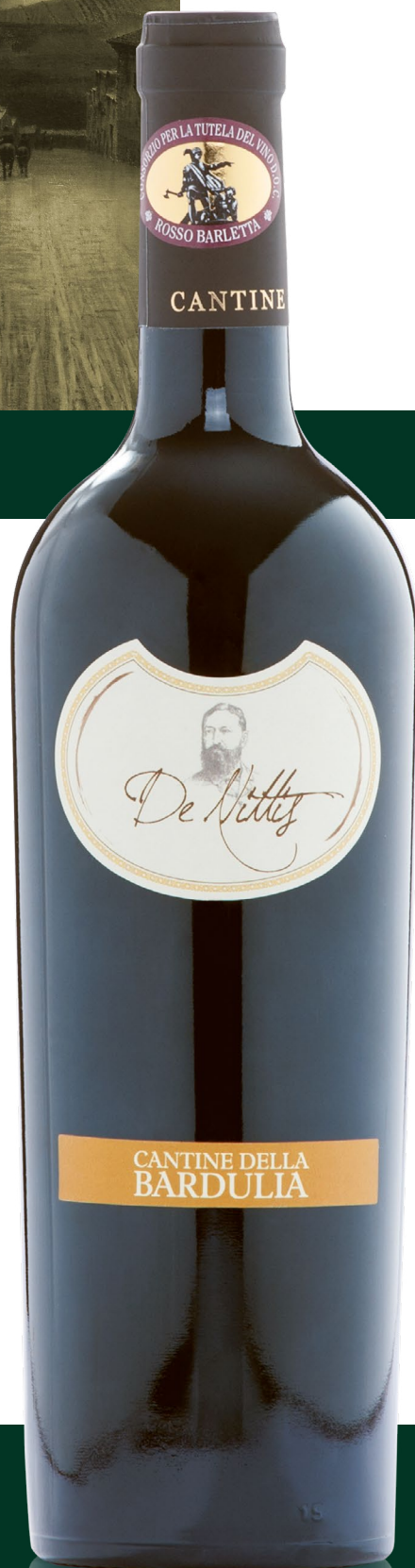




DE NITTIS

ROSSO BARLETTA

Denominazione di Origine Controllata



ROSSO

Inspirato all'omonimo Pittore, il vino De Nittis racchiude in sé tutta la maestria che il viticoltore barlettano applica nella produzione di uva di Troia che, scelta a mano e invecchiata per 12 mesi in botti di rovere di Allier, dà vita a un connubio veramente speciale.

Di colore rosso rubino, profumo intenso e sentori di frutta matura, armonico al palato, è preferibile servirlo a temperatura ambiente.

RED

Inspired by the eponymous painter, De Nittis wine embodied all the skill that the grower applies in the production of grapes of Troia, hand-selected and aged for 12 months in oak barrels from Allier, gives life to a very special blend.

Ruby red color, intense aroma and hints of ripe fruit, balanced on the palate it is better to serve it at room temperature.

BOTTIGLIA BOTTLE	TAPPO STOPPER	CARTONE CARTON	PALLET PALLET
			
Bordelese Bordelese Storica 750 ml	Tappo <i>Stopper</i> Sughero Cork	Cartone <i>Carton</i> 6 bottiglie 750 ml	Pallet 120 x 180 cm 110 cartoni
	750 ml	13,0% vol.	servire a 18 - 20 °C



Per degustare al meglio un buon vino ci vuole un bicchiere adatto. I grandi esperti europei si sono messi d'accordo per definire le caratteristiche del bicchiere ideale per la degustazione del vino. Hanno realizzato un bicchiere dalla tipica forma a tulipano: pancia larga in basso e imboccatura più stretta in alto. Il bicchiere è così in grado di convogliare verso il naso i profumi che si liberano nella parte più panciuta. Perché ciò avvenga nel modo migliore possibile è necessario che il vino sia versato nel bicchiere fino a raggiungere il punto nel quale la pancia ha il diametro massimo, così che abbia la superficie più ampia possibile a contatto con l'aria.



DE NITTIS ROSSO BARLETTA

Denominazione di Origine Controllata

Linea SELEZIONE

Denominazione Name	Rosso Barletta DOC	Rosso Barletta DOC
Dati agronomici Management data	Vitigni utilizzati: Uva di Troia 100%	Grape variety: 100% Uva di Troia
	Zona ubicazione vigneti: Agro di Barletta Contrada San Nicola	Vineyard location: Agro di Barletta Contrada San Nicola
	Tipo di suolo: Medio impasto e tendente allo sciolto	Soil: Mixed trellised spurred cordon
	Sistema di allevamento: Controspalliera	Growing system: vertically trellised spurred cordon
	Epoca di vendemmia: Prima decade di Ottobre	Harvest: first ten days of October
Dati enologici Wine specifications	Vinificazione: Pigiatura soffice, lunga macerazione e fermentazione a temperatura controllata	Vinification: Soft pressing, a long maceration and fermentation at con- trolled temperature
	Affinamento: Vasche acciaio, un anno in botti di rovere di Allier e 6 mesi in bottiglia	Ageing: Stainless Steel vats, one year in Oak barrels of Allier and six months in the bottles
	Resa di uva in vino %: 60	Wine yield %: 60
	Estratto secco (gr./lt.): >21	Dry extract (gr./lt.): >21
	Acidità totale (gr./lt.): 5,0	Total acidity (gr./lt.): 5,0
	pH: 3,60 - 3,70	pH: 3,60-3,70
	Zuccheri residui (gr./lt.): 4	Residual sugar (gr./lt.): 4
	Alcol svolto: 13,0%	Alcohol: 13,0%
Caratteristiche organolettica Organoleptic features	Colore: rosso rubino con sfumature granato	Colour: ruby red colour with intense red hints
	Profumo: intenso con sentori di frutta matura	Smell: intense with hints of ripe fruit
	Sapore: si presenta equilibrato al palato	Taste: it is balanced on the palate
Altri dati Further information	Abbinamenti: zuppe rustiche, paste condite con sughi saporosi, arrosti leggeri, formaggi semipiccanti.	Recommended with: Pasta dishes with fullflavoured sauces, delicately flavoured roasts, poultry, cheeses.
	Temperatura di servizio: Va servito a 18°-20°C	serving temperature: Serve at 18°-20°C
	Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore	Storing: keep away from light and heat
	Formati disponibili: ml. 750	Available sizes: ml. 750