



# ROSSO BARLETTA

Denominazione di Origine Controllata

## Vigne della Disfida




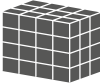



### ROSSO

Ottenuto esclusivamente dai vitigni di Troia, coltivati nell'agro di Barletta, in contrada San Nicola, un vino Rosso DOC complice, secondo leggenda, dell'acceso diverbio tra cavalieri francesi e italiani, scoppiato in una osteria e culminato nella celebre Disfida del XVI sec. Di colore rosso rubino con sfumature granato molto vive. Il profumo è ampio con sensazioni di caffè tostato e spezie. Si presenta equilibrato al palato riportando sentori di frutti di bosco.

### RED

*It is produced from Uva di Troia vineyards located in Barletta in Contrada San Nicola. It is a D.O.C. red wine. According to legend, this wine started the argument between the French and the Italian knights and caused the famous Disfida in 16th century. It is ruby red with reddish hints. It tastes lively with hints of toasted coffee and spices. It is balanced on the palate, with an aroma of red fruits.*

BOTTIGLIA BOTTLE	TAPPO STOPPER	CARTONE CARTON	PALLET PALLET
			
Bordolese Bordolese Nobile 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.



# ROSSO BARLETTA

Denominazione di Origine Controllata

Linea SELEZIONE

<b>Denominazione</b> <i>Name</i>	<b>Vigne della Disfida</b> Rosso Barletta DOC rosso	<b>Vigne della Disfida</b> Rosso Barletta DOC red
<b>Dati agronomici</b> <i>Management data</i>	<b>Vitigni utilizzati:</b> Nero di Troia 100%	<b>Grape variety:</b> 100%Nero di Troia
	<b>Zona ubicazione vigneti:</b> Agro di Barletta Contrada San Nicola	<b>Vineyard location:</b> Agro di Barletta Contrada San Nicola
	<b>Tipo di suolo:</b> Medio impasto e tendente allo sciolto	<b>Soil:</b> mixed tending to melty
<b>Dati agronomici</b> <i>Management data</i>	<b>Sistema di allevamento:</b> controspalliera	<b>Growing system:</b> vertically trellised spurred cordon
	<b>Epoca di vendemmia:</b> fine Settembre	<b>Harvest:</b> end of September
<b>Dati enologici</b> <i>Wine specifications</i>	<b>Vinificazione:</b> Pigiatura soffice, macerazione e fermentazione a temperatura controllata	<b>Vinification:</b> Soft pressing, maceration and fermentation at controlled temperature
	<b>Affinamento:</b> Vasche acciaio 3 mesi in bottiglia	<b>Ageing:</b> Stainless Steel vats and three months in the bottles
	<b>Resa di uva in vino %:</b> 67	<b>Wine yield %:</b> 67
	<b>Estratto secco (gr./l):</b> >29	<b>Dry extract (gr./lt):</b> >29
	<b>Acidità totale (gr./l):</b> 5,0 <b>pH:</b> 3,50-3,60	<b>Total acidity (gr./lt):</b> 5,0 <b>pH:</b> 3,50-3,60
	<b>Zuccheri residui (gr./lt.):</b> 3	<b>Residual sugar (gr./lt.):</b> 3
	<b>Alcol svolto:</b> 13,00%	<b>Alcohol:</b> 13,00%
<b>Caratteristiche organolettiche</b> <i>Organoleptic features</i>	<b>Colore:</b> rosso rubino con sfumature granato	<b>Colour:</b> ruby red colour with intense red hints
	<b>Profumo:</b> sensazione di caffè tostato	<b>Smell:</b> sensation of toasted coffee
	<b>Sapore:</b> si presenta equilibrato al palato	<b>Taste:</b> it is balanced on the palate
<b>Altri dati</b> <i>Further information</i>	<b>Abbinamenti:</b> zuppe rustiche, paste condite con sughi saporosi, arrostiti leggeri, formaggi semipiccanti.	<b>Recommended with:</b> Pasta dishes with fullflavoured sauces, delicately flavoured roasts, poultry, cheeses.
	<b>Temperatura di servizio:</b> Va servito a 18-20°C	<b>serving temperature:</b> Serve at 18-20°C
	<b>Conservazione:</b> in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore	<b>Storing:</b> keep away from light and heat
	<b>Formati disponibili:</b> ml. 750	<b>Available sizes:</b> ml. 750