

MILLENOVECENTODIECI



Nero di Troia

Puglia - Indicazione Geografica Protetta

PROVENIENZA:

Puglia

VITIGNO:

Nero di Troia

TERRENO:

Medio impasto, calcareo siliceo sito intorno al 37° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

RACCOLTA:

Meccanica

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura delle uve e fermentazione con macerazione pellicolare a temperatura controllata di 25°C con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO:

Vasche di acciaio Inox termocondizionate. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

12% vol

COLORE:

Rosso rubino intenso

OLFATTO:

Eleganti profumi fruttati e armonici

GUSTO:

Ricco, pieno, particolarmente sapido, persistente con buon tannino strutturato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Indicato con piatti a base di carni rosse, arrosti alla brace, anatra in agrodolce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14° - 16 °C