

NERO DI TROIA

Nero di Troia Puglia IGP



VITIGNO	Nero di Troia
ZONA DI PRODUZIONE	Stornara, Foggia, Puglia. Temperature medio-alte ed una bassa piovosità. I terreni sono a grana calcarea.
COLTIVAZIONE	Controspalliera (n. 4.500 viti per ettaro)
PERIODO DI VENDEMMIA	Prima decade di ottobre. Uve raccolte manualmente.
VINIFICAZIONE	Macerazione termocontrollata in acciaio inox
PERMANENZA SUI LIEVITI	6 mesi
MATURAZIONE ED AFFINAMENTO	In acciaio inox per 12 mesi e successivi 6 mesi in bottiglia
CARATTERISTICHE SENSORIALI	Colore rosso porpora con riflessi violacei. Ricco bouquet intenso e persistente, con spiccati riconoscimenti di more, frutti di bosco, gelso nero e venature speziate. Morbido con eleganti tannini.
GRADO ALCOLICO	13,5%
ABBINAMENTI	Ideale per accompagnare primi piatti ben strutturati, carni rosse, frittore e formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18/20 °C
FORMATO	375 ml / 750 ml / 3000 ml

Passione e tradizione



**CANTINE
SPELONGA**