

NERO DI TROIA

Rosso 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 mese 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.

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



CANTINE
SPELONGA

Passione e tradizione