



**CANTINE
SPELONGA**



NERO DI TROIA

Nero di Troia Puglia IGP

Vitigno	Nero di Troia
Zona di produzione	Stornara, Foggia, Puglia Temperature medio-alte e bassa piovosità. I terreni sono a grana calcarea e ricchi di minerali.
Coltivazione	Controspalliera (4500 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 e affinamento	In acciaio inox per 12 mesi. 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	750ml - 3lt

Passione e tradizione

cantinespelonga.com