



**CANTINE
SPELONGA**



NINÙ

Nero di Troia Rosato Puglia IGP

| | |
|-----------------------------------|---|
| Vitigno | Nero di troia |
| Zona di produzione | Stornara, Foggia, Puglia Temperature medio-alte e bassa piovosità. I terreni sono a grana calcarea |
| 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 | 1 mese |
| Maturazione e affinamento | In acciaio inox per 3 mesi. Successivo 1 mese in bottiglia. |
| Caratteristiche sensoriali | Rosa corallo sfavillante. Bouquet vario e fine, regala note di ciliegia, lampone, gelso rosso e petali di rosa. Sorso ricco, denso e magnificamente fresco. Elegante al palato. |
| Grado alcolico | 12% |
| Abbinamenti | Perfetto come aperitivo, con crepes di ricotta, pesce al forno, frittate e carni in genere |
| Temperatura di servizio | 10-12 °C |
| Formato | 750ml |