



**CANTINE  
SPELONGA**



# NINÙ

*Nero di Troia Puglia IGP*

<b>Vitigno</b>	Nero di Troia
<b>Zona di produzione</b>	Stornara, Foggia, Puglia Temperature medio-alte e bassa piovosità. I terreni sono a grana calcarea e ricchi di minerali.
<b>Coltivazione</b>	Controspalliera (4500 viti per ettaro)
<b>Periodo di vendemmia</b>	Prima decade di ottobre. Uve raccolte manualmente.
<b>Vinificazione</b>	Macerazione termocontrollata in acciaio inox.
<b>Permanenza sui lieviti</b>	6 mesi
<b>Maturazione e affinamento</b>	In acciaio inox per 6 mesi. Successivi 3 mesi in bottiglia.
<b>Caratteristiche sensoriali</b>	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.
<b>Grado alcolico</b>	13%
<b>Abbinamenti</b>	Ideale per accompagnare primi piatti ben strutturati, carni rosse, frittate e formaggi stagionati.
<b>Temperatura di servizio</b>	18-20 °C
<b>Formato</b>	750ml