



**CANTINE
SPELONGA**



MARILINA

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	12,5%
Abbinamenti	Perfetto come aperitivo, con crepes di ricotta, pesce al forno, frittate e carni in genere
Temperatura di servizio	10-12 °C
Formato	750ml - 1,5lt