LINEA SPELONGA

NINÙ

Nero di Troia Puglia IGP

Nero di Troia	750 ml	13% vol.	18-20°C

Zona di produzione	Stornara, Foggia, Puglia Temperature medio-alte e bassa piovosità. Terreni 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 6 mesi. Successivi 3 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.
Abbinamenti	Ideale per accompagnare primi piatti ben strutturati, carni rosse, fritture e formaggi stagionati.
Contenuto per cassa	6 x 0,75 LT
Storia	Un'intera gamma dedicata al fondatore della cantina, Nino. Un omaggio per la sua dedizione al lavoro e alla qualità.

Riconoscimenti

BIBENDA

VINI BUONI D'ITALIA

Touring Club Italiano