

TYRON

Nero di Troia Puglia

LINEA SPELONGA



Nero di Troia



750 ml
1,5 lt



13,5%
vol.



18-20°C

Zona di produzione

Stornara, Foggia, Puglia
Temperature medio-alte e bassa piovosità.
Terreni a grana argilloso-calcareo ricchi di minerali.

Coltivazione

Controspalliera (4500 viti per ettaro)

Periodo di vendemmia Vinificazione

Seconda decade di ottobre.

Macerazione termocontrollata in acciaio inox per 15-20 giorni.

Maturazione e affinamento

In acciaio inox per 12 mesi con bâtonnage, in bottiglia per 12 mesi.

Caratteristiche sensoriali

Colore rosso porpora intenso. Ampia gamma di sentori, dai profumi di sottobosco alle spezie, dai sentori minerali, dal caffè tostato alla gradevole vaniglia. In bocca è pieno, avvolgente, con una persistenza travolgente. Elevato potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti

Ideale con carne rossa arrosto o stufata, selvaggina, agnello brasato, salsiccia, funghi e salse speziate. Formaggi stagionati. Particolare l'abbinamento con pasticceria secca e cioccolato.

Contenuto per cassa

6 x 0,75 LT
1 x 1,5 LT

Storia

E' il nome di un cavallo di razza, raffigurato in etichetta con una fantina, che lo doma e lo infervora allo stesso tempo, dando vita ad un vino esclusivo. Rappresenta l'icona della nostra terra.