

MARILINA

Nero di Troia Rosato Puglia IGP

LINEA SPELONGA



Nero di Troia



750 ml
1,5 lt



12,5%
vol.



10-12°C

Zona di produzione

Stornara, Foggia, Puglia
Temperature medio-alte e bassa piovosità. Terreni 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.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, con crepes di ricotta, pesce al forno, frittate e carni in genere.

Contenuto per cassa

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

Storia

Racchiude la forza, la dolcezza, la tenacia e il fascino del cuore dell'azienda, Marilina.

Riconoscimenti

BIBENDA

vino
w ay

Vino è...
musica



5StarWines



The MERANO
WineHunter
EXCELLENCE IS AN ATTITUDE



CONCOURS
MONDIAL de
BRUXELLES

Autochtona