

LINEA SPELONGA

# NINÙ

Nero di Troia Puglia IGP

INFO DI  
SMALTIMENTO,  
NUTRIZIONALI  
E INGREDIENTI



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, frittore 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

