

Nero di Troia IGT Puglia



TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Nero di Troia

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Puglia.

TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

RACCOLTA

Varietà semi tardiva, vendemmiata nella prima o seconda decade di ottobre.

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affinate per un determinato periodo prima dell'imbottigliamento per rendere i tannini più morbidi e dolci.

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

OLFATTO

Fragranti e fresche note di frutta rossa come ciliegie, melograno, lampone si mescolano alle note eteree di tabacco, liquirizia e vaniglia.

GUSTO

Un vino equilibrato e vellutato, con una elegante e bilanciata acidità; armonioso, persistente ed elegante.

ABBINAMENTI

Perfetto con carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati. Per le sue caratteristiche può, tuttavia, essere apprezzato anche senza particolari abbinamenti, come vino da meditazione.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C. Consigliamo di stappare la bottiglia almeno un paio d'ore prima di gustarlo.

GRADO ALCOLICO

15,0%

