

NERO DI TROIA

Puglia IGP

100% Nero di Troia | 13% vol | 750 ml



5 mesi / months

Acciaio / Stainless steel



3 mesi / months

Bottiglia / Bottle



18-20 °C

Servizio / Serving



ITALIANO

-  **Vitigno:** 100% Nero di Troia. Zona: Puglia.
-  **Terreno:** sabbioso e argilloso-calcareo. Vigneti: 15-30 anni. Allevamento: spalliera con cordone speronato; 4.000-4.500 piante/ha.
-  **Vinificazione:** diraspatura e criomacerazione a 10-12 °C per 18-36 ore. Fermentazione a temperatura controllata, svinatura a fine fermentazione e pressatura soffice delle vinacce.
-  **Affinamento:** dopo la malolattica in acciaio, 5 mesi di maturazione e 3 mesi in bottiglia.
-  **Colore:** rosso intenso con riflessi granati. Profumo: frutta, confettura e spezie equilibrate. Gusto: pieno, morbido e persistente, con tannini equilibrati.
-  **Abbinamenti:** carni rosse alla brace, primi piatti mediterranei con carne e formaggi. Servizio: 18-20 °C.



18-20 °C

Servizio / Serving

ENGLISH

-  **Grape variety:** 100% Nero di Troia. Production area: Puglia.
-  **Soil:** sandy and calcareous-clay. Vines: 15-30 years. Training: trellised vines with spur-pruned cordon; 4,000-4,500 vines/ha.
-  **Vinification:** destemming and cold maceration at 10-12 °C for 18-36 hours. Fermentation at a controlled temperature, racking at the end of fermentation and gentle pressing of the pomace.
-  **Ageing:** following malolactic fermentation in stainless steel, 5 months of maturation and 3 months in bottle.
-  **Colour:** intense red with garnet reflections. Aroma: fruit, jam and balanced spice notes. Palate: full, soft and persistent, with balanced tannins.
-  **Food pairing:** grilled red meats, Mediterranean dishes with meat and cheeses. Serving temperature: 18-20 °C.

6 bottiglie / bottles per carton | 105 cartoni / cartons per pallet | 630 bottiglie / bottles per pallet | EPAL 80 x 120 cm