



NERO DI TROIA

IGT PUGLIA

Varietà: Uva di Troia in Purezza

Vigneto: allevato a cordone speronato con resa di 70qli. per ettaro

Vinificazione: la vendemmia avviene nell'ultima settimana di ottobre e dopo la pigiadiraspatura il mosto macera in vinificatori di acciaio per 10-12 giorni .

La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 25°. Una gestione accurata delle pratiche di rimontaggio e delestage in macerazione consentono di ottenere una giusta estrazione delle sostanze aromatiche e coloranti.

Maturazione: dopo la fermentazione alcolica il vino matura in silos di acciaio per 12 mesi e successivamente in botti grandi da 30 hl per 12 mesi

Caratteristiche organolettiche: vino di notevole tipicità ed espressione del territorio, colore rosso rubino con sfumature violacee, Profumo elegante ed intenso di frutta matura, di spezie e di leggera tostatura. All'assaggio è morbido di giusta freschezza e tannicità.

Alcool 12,5 %

Acidità Tot. 5,40 g/l.

Estratto secco 34 g/l.

Confezioni- 6 e 12 Bottiglie