

PUGLIA IGP BIO NERO DI TROIA GOLD



Classificazione: Puglia Rosso Igp Bio

Uve: 100% Nero di troia

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Età delle viti: 10 anni

Resa per Ettaro: 30/35 Hl. per ettaro

Caratteristiche del Terreno: Argilloso, sabbioso, calcareo

Vendemmia: Manuale con raccolta in piccole cassette

Vinificazione: Pigia-diraspatura e fermentazione in inox a temperatura controllata, con la sola fermentazione di lieviti indigeni. Macerazione sulle bucce di 3 giorni alla fine della fermentazione alcolica. Lo stesso verrà lasciato affinare in serbatoi di acciaio a temperatura controllata per un periodo di 4 mesi + 10 mesi di barrique.

Note di Degustazione: Rosso rubino intenso con sfumature violacee tendenti al granato. Estremamente complesso, note di frutta matura, caffè, cioccolata fondente con note balsamiche e di vaniglia. Vino nobile e dai tannini ben levigati, corpo pieno e sapido. Pulito, strutturato e con una personalità unica e complessa. Lungo sul finale. Eccellenti sia la mineralità che lo sviluppo dei sentori terziari.

Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Temperatura di Servizio: 16° / 18°

Abbinamenti: primi di carne, carni con cotture strutturate e complesse, formaggi, verdure.