

## PUGLIA IGP BIO NERO DI TROIA



### IL VINO

Tipo di vino: Vino Rosso Secco Biologico

Grado Alcolico: 13°

Varietà Vitigno: Nero di Troia

Affinamento: Acciaio & Bottiglia

### LA VIGNA

Spalliera con potatura a Guyot

Età Media della vigna: 10 anni

Terroir: Argilloso, sabbioso, calcareo

Resa Media: 70 hl./ha

Raccolta: Manuale

### DESCRIZIONE

Biocantina Giannattasio è una delle realtà più innovative della Puglia nonostante mantenga una rigida e costante tradizione produttiva. Dal 2012 con l'obiettivo di valorizzare i vitigni autoctoni della Puglia con una spiccata sensibilità verso il regime di coltivazione biologico ha scelto il sito produttivo dove produrre rossi dalla forte connotazione territoriale. Mediante innovative procedure enologiche atte a valorizzare tale vitigno e la sua spiccata identità. Raccolta in piccole cassette, pigia-di raspatura e fermentazione in inox, a temperatura controllata, con la sola fermentazione di lieviti indigeni. Macerazione sulle bucce di 3 giorni al fine della fermentazione alcolica. Lo stesso verrà lasciato affinare in serbatoi di acciaio a temperature regolarmente controllate per un periodo di 4 mesi.

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino e brillante. Al naso profumi di frutta fresca, matura e fragrante. Largo spazio alla frutta, ben matura, ma fine e scandita. Ciliegia, lampone e una chiara nota ematica di barbabietola. Lievi sfumature di vaniglia, pepe nero. Bouquet olfattivo confermato ed enfatizzato in fase di assaggio. Struttura elegante, complessa e durevole.

CONSERVAZIONE POTENZIALE IN CANTINA: 10/15 anni

ABBINAMENTO CON CIBO: Primi di carne, carni con cotture strutturate e complesse, formaggi, verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°