

PUGLIA IGP ROSATO BIO NERO DI TROIA



Classificazione: Puglia Rosato Igp Bio

Uve: Nero di Troia

Sistema di Allevamento: Spalliera con potatura a Guyot

Età delle viti: 10 anni

Resa per Ettaro: 70 Hl. per ettaro

Caratteristiche del Terreno: Argilloso, sabbioso, calcareo

Epoca di Vendemmia: Terza settimana di agosto con raccolta manuale in piccole cassette con selezione dei migliori grappoli

Vinificazione: Pressatura soffice ed estrazione a freddo del fiore dal mosto ricavato. Fermentazione spontanea mediante lieviti biologici ed affinamento in acciaio per 4 mesi. Affinamento finale in bottiglia per 2 mesi

Note di Degustazione: Colore rosa tenue con velature viola orchidea. Elegante il bouquet olfattivo, sentori floreali di violette e rose con note di lampone. Fragrante, delicato e dal corpo sapido. Nuance di macchia mediterranea con accenni al rosmarino selvatico, al ginepro e alle radici di liquirizia. Corpo medio ma vibrante con finale sapido, minerale ed estremamente elegante.

Gradazione Alcolica: 12% Vol

Temperatura di Servizio: 10° / 11° C.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, piatti di pesce, crudo di mare, gamberi, scampi, aragosta, carni bianche, verdure