

# Nero di Troia Puglia IGT

**DIECI.NOVE.DIECI**

## Vino Rosso Fermo

Vino indicato per piatti a base di carni rosse, arrostiti alla brace, anatra in agrodolce.



Nero di Troia / IGT Puglia / Dieci.Nove.Dieci

**PROVENIENZA:** Puglia

**VITIGNO:** Nero di Troia

**TERRENO:** Medio impasto, calcareo siliceo sito intorno al 37° parallelo nord.

**COLTIVAZIONE DELLA VITE:** Guyot

**RACCOLTA:** Meccanica

**VINIFICAZIONE:** Pigiadiraspatura delle uve e fermentazione con macerazione pellicolare a temperatura controllata di 25°C con lieviti selezionati.

**AFFINAMENTO:** Vasche di acciaio Inox termocondizionate. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** Sterile a freddo

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% vol.

**COLORE:** Rosso rubino intenso.

**OLFATTO:** Eleganti profumi fruttati e armonici.

**GUSTO:** Ricco, pieno, particolarmente sapido, persistente con buon tannino strutturato.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14° – 16°C