Nero di Troia Puglia IGT

DIECI.NOVE.DIECI

Vino Rosso Fermo

Vino indicato per piatti a base di carni rosse, arrosti 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