

I CLASSICI

NERO DI TROIA IGT PUGLIA



Vitigni: Nero di Troia
Zona Viticola: Zona Castel del Monte
Altitudine: 400 mt
Tipo di suolo: Argilloso - calcareo
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 120 q.li
Epoca della vendemmia: Prima decade di Ottobre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata fermentazione: 10 - 12 giorni
Gradazione alcolica: 13% vol.
Colore: Vino rosso intenso con riflessi aranciati e violacei
Profumo: Bouquet intenso con sentori di viola e frutta nera
Sapore: Corposo e morbido, lievemente speziato
Abbinamenti: Adatto ad arrostiti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati
Temperatura di servizio: 18°/20° C
Formati disponibili: lt 0,750 - lt 0,375

Grapes: Nero di Troia
Vineyard location: Castel del Monte Area
Altitude: 400 mt
Soil: Clay - chalky soil
Training system: Espalier
Grape yield Kg/ha: 12,000 Kg
Harvest: First decade of October
Vinification: Fermentation in steel tanks at controlled temperature
Fermentation period: 10 - 12 days
Alcohol content: 13% vol.
Colour: Deep Red wine with orange and violet shades
Smell: Intense bouquet with scent of violet and black fruits
Taste: Full bodied and soft, slightly spicy
Food Pairing: Perfect with roasted red meat, wild game meat and seasoned cheeses
Serving Temperature: 18°/20° C
Available sizes: lt 0,750 - lt 0,375

Terrecarsiche 1939