

TELAMONE

NERO DI TROIA IGT PUGLIA BARRICATO



Vitigno: Nero di Troia
Zona Viticola: Alta Murgia
Altitudine: 300 mt
Tipo di suolo: Argilloso - calcareo
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 80 q.li
Epoca della Vendemmia: Prima decade di Ottobre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Affinamento: 12 mesi acciaio, 24 mesi in barrique di secondo passaggio, 12 mesi bottiglia
Durata fermentazione e macerazione con le vinacce: 30-40 giorni
Gradazione alcolica: 13,5 % vol.
Colore: Rosso intenso con riflessi granati
Profumo: Bouquet intenso, caldo, intensamente speziato
Sapore: Corposo, vellutato, sapido e speziato
Abbinamenti: Adatto a tagliere importanti di salumi e formaggi stagionati tipici pugliesi
Temperatura di servizio: 16° C
Formati disponibili: lt 0,750

Grapes: Nero di Troia
Vineyard location: Alta Murgia
Altitude: 300 mt
Soil: Clayey - chalky
Training system: Espalier
Grape yield Kg/ha: 8,000 Kg
Harvest: First decade of October
Vinification: Fermentation in steel tanks at controlled temperature
Ageing: 12 months in steel tanks, 24 months in barrel, 12 months in bottle
Period of fermentation and maceration with marc: 30-40 days
Alcohol content: 13,5% vol.
Colour: Deep red with garnet highlights
Smell: Strong bouquet, warm and intensely spicy
Taste: Full bodied, velvety, sapid and spicy
Food Pairing: Suitable with delicious deli tray and typical Apulian matured cheese.
Serving Temperature: 16° C
Available Sizes: lt 0,75

Terrecarsiche 1939