



NERO DI TROIA BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: Puglia – I.G.T.

LUOGO PRODUZIONE : ORTA NOVA

ANNO: 2020

VITIGNO : Nero di Troia

VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO:

Vinificazione in rosso, fermentazione in serbatoi acciaio a temperatura controllata

COLTIVAZIONE : Spalliera

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore: ROSSO RUBINO BRILLANTE

Profumo: Al naso presenta profumi decisamente intensi e fruttati, soprattutto in gioventù, tra le cui note domina la prugna matura. Note speziate e aromi terziari più o meno intensi accompagnano il bouquet di sensazioni delle riserve.

Gusto: Corposo al palato con trama tannica ben marcata, accompagnata da leggere note amarognole

ABBINAMENTI: Accompagna le carni preparate in ogni sua declinazione, sposandosi bene anche con quelle dai sapori forti come carne alla griglia, agnello, selvaggina, faraona, carni di maiale e alle preparazioni dai gusti succosi e speziati.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20 °C

Contiene Solfiti



VINI BIOLOGICI

PRODOTTO IN ITALIA
PRODUCT OF ITALY

