

NERO DI TROIA

PUGLIA IGT

INTRIGANTE E VIGOROSO

Vitigno: Nero di Troia

Area di Produzione: Puglia

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Alcool: 14% vol.

Vendemmia: fine Settembre

Affinamento: grandi botti di Rovere di Slavonia e acciaio inox

Note degustative: caratteristico colore rosso rubino molto intenso, quasi impenetrabile. Un profumo suadente di more e lamponi maturi introduce ad un sorso intrigante e complesso con reminiscenze intriganti di sottobosco, cuoio e spezie dolci. Un vino robusto e molto persistente al palato.

Gastronomia: ottimo in abbinamento a carni rosse, anche in preparazioni saporite e speziate; ideale con selvaggina, verdure alla griglia e primi piatti importanti della tradizione pugliese.

Temperatura di servizio: 18°

Potenziale invecchiamento: 5 anni dall'anno di vendemmia

