

I QUOTIDIANI

È ARTE

NERO DI TROIA



È ARTE
NERO DI TROIA
Puglia IGT
Nero di Troia
Rosso

vitigni utilizzati:
Nero di Troia
zona ubicazione vigneti:
Puglia, area collinare del Nord
Barese
altitudine:
350 – 450 mt. s.l.m.
tipo di suolo:
calcareo argilloso di medio
impasto
sistema di allevamento:
controspalliera cordone
speronato
ceppi/ha:
4.500
resa uva q.li/ha:
110 q.li
epoca di vendemmia:
3[^] decade di ottobre

vinificazione:
fermentazione con lunga
macerazione
affinamento:
acciaio 10 mesi - bottiglia
alcol svolto:
13,0% vol

colore:
vino dal colore rosso rubino
intenso con netti riflessi
violacei
profumo:
bouquet intenso, pieno e
fragrante, con sentori di
lampone e mirtillo
sapore:
gusto pieno, di grande corpo,
robusto, con sensazioni di
tannini dolci

abbinamenti:
classico rosso ideale per
accompagnare carni rosse,
arrosti, selvaggina, formaggi
stagionati e salumi
temperatura di servizio:
18°-20°C
conservazione:
in luogo fresco, al riparo dalla
luce e da fonti di calore
formati disponibili:

È ARTE
NERO DI TROIA
Puglia IGT
Nero di Troia
Red wine

grapes:
Nero di Troia
vineyard location:
Apulia hills in the Nord of Bari
altitude:
350 – 450 mt. a.s.l.
soil:
calcareous – clayey with
medium texture
training system:
vertically trellised spurred
cordon
plants/ha:
4,500
grape yield kg/ha:
11,000 kg
harvest:
late October

vinification:
fermentation with long
maceration
ageing:
steel 10 months - bottle
alcohol content:
13.0% by vol

colour:
deep ruby red with marked
purple glints
smell:
intense, full and fragrant
bouquet, with notes of
raspberries and blueberries
taste:
full, with a great body, robust,
with sweet tannic notes

food pairing:
classic red wine, perfect
to match red meat, roast, game,
ripe cheese and salami.
servicing temperature:
18°-20°C
storing:
in a cool place, away from light
and sources of heat
available sizes:
bottle lt. 0.750