

INFINITUM

INFINITUM NERO DI TROIA PRIMITIVO

**INFINITUM
NERO DI TROIA
PRIMITIVO**
Puglia IGT
Rosso

vitigni utilizzati:

Nero di Troia
Primitivo

zona ubicazione vigneti:

Puglia – area centrale delle
murge e del Tarantino

altitudine:

50 - 400 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

argilloso di medio impasto

sistema di allevamento:

alberello pugliese,
controspalliera

ceppi/ha:

4.500

resa uva q.li/ha:

100 - 120 q.li

vendemmia:

2[^] decade di settembre

vinificazione:

fermentazione con
macerazione

affinamento:

acciaio 6 mesi - bottiglia

alcol svolto:

13,0% vol

colore:

vino dal colore rosso porpora
brillante e piccoli frutti rossi

profumo:

bouquet fresco e intenso,
fragante con sentori speziati

sapore:

gusto rotondo, morbido e
vellutato

abbinamenti:

classico rosso ideale per
accompagnare carni rosse,
arrosti, selvaggina.

Ottimo con 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:

bottiglia lt. 0,750

**INFINITUM
NERO DI TROIA
PRIMITIVO**
Puglia IGT
Red wine

grapes:

Nero di Troia
Primitivo

vineyard location:

Apulia – Central area of
murge and Tarantino

altitude:

50 - 400 mt. a.s.l.

soil:

clayey with medium texture

training system:

Apulian gobelet,
vertically trellised

plants/ha:

4,500

grape yield kg/ha:

10,000 - 12,000 kg

harvest:

mid-September

vinification:

fermentation and maceration

ageing:

steel 6 months - bottle

alcohol content:

13.0% by vol

colour:

brilliant ruby red with purple
and red berries

smell:

fresh and intense bouquet,
fragrant with spicy notes

taste:

round taste, soft and velvety

food pairing:

classic red wine perfect to
match red meat, roast, game.
Excellent with mature cheese
and salami.

serving temperature:

18°-20°C

storing:

in a cool place, away from light
and sources of heat

available sizes:

bottle lt. 0.750

