



TORRE DEL FALCO

Nero di Troia Puglia IGT Rosso

Torre del Falco, puro Nero di Troia, libera more mature, prugna succosa e spezie calde. Strutturato e vellutato, colma il palato con armonia intensa e persistenza avvolgente.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso rubino intenso con riflessi violacei. L'aroma è ricco e equilibrato, con note di frutti rossi e neri maturi, accompagnate da un leggero sentore di tabacco. Al palato, il gusto è armonico e di corpo, con sentori speziati e frutta nera matura. I tannini sono morbidi, l'astringenza è piacevole e leggera, mentre il gusto rimane pieno ed equilibrato, con visibili archetti del vino che ne testimoniano l'ampia struttura.

VITIGNI

Nero di Troia

VIGNETI

Puglia — area collinare del nord Barese

ALTITUDINE

350-450 m.s.l.m.

SUOLO & SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Calcareo argilloso di medio impasto / Controspalliera cordone speronato

VENDEMMIA

3ª decade di ottobre

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO

Fermentazione con macerazione
Acciaio — Bottiglia

ALCOL

13.0% vol

EAN BOTTIGLIA

8015393001017

EAN CARTONE

8015393002106

BOTTIGLIE/CARTONE

06 x 750ml

PALETTIZZAZIONE

EURO EPAL 120 x 80cm | 5 strati da 21 cartoni da 6 btg = 630 btg/pallet