

NERO DI TROIA I.G.P. PUGLIA



Varietà di uve

Uva di troia

Zona di produzione

Puglia - Area del Basso Tavoliere e colline della Murgia Nord-Barese

Natura del suolo

Calcereo argilloso di medio impasto

Resa per ettaro

10 - 12 t

Vinificazione

le uve pigiate, diraspate ed ammostate, vengono fatte macerare e fermentare con l'ausilio di lieviti selezionati in vasche termocondizionate alla temperatura di 24°C. Dopo la fermentazione malolattica il vino nuovo viene travasato e centrifugato

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino con riflessi violacei

Profumo fruttato

Sapore pieno di grande corpo, robusto

Abbinamento gastronomico carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati e salumi

Temperatura di servizio 18 - 20°C

Dati analitici

Alcool 13,00% vol.

Acidità totale 5,5 g/lt.

Anidride solforosa 105 mg/lt

EN Grapes varieties

Uva di Troia

Production zone

Apulia- the Lower tavoliere and hills of North Barese Murgia

Ground nature

Calcareous clay of medium consistency

Harvest base hectare

10 12 t.

Vinification

After being dripped and pressed. The must grapes undergo to maceration. Fermentation occurs in temperature-controlled tanks at 24° and purposely selected yeast are added. After malolactic fermentation wine is poured off and centrifuged.

Organoleptic Characteristics

Colour ruby red color that is with violet hues

Aroma fruity

Flavour full flavor, full-bodied, robust

Serving suggestions with red meat, roasts, game and aged cheeses, and meats

Servine temperature 18 - 20°C

Analytical data

Alcohol 13,0% vol.

Total acidity 5,5 g/lt.

Sulfur dioxide 105 mg/lt

DE Rebsorte

Uva di Troia

Anbauegebiet

Apulien - die Lower Tavoliere und den Hügeln von North Barese Murgia.

Bodenbeschaffenheit

Kalkhaltigem Ton mittlerer Konsistenz

Durchschnittlicher Ertrag/Hektar

10 - 12 t.

Ausbau

Die gepressten und gekelterten Trauben werden unter Zusatz von selektionierter Hefe in Temperaturkontrollierten Behältern bei 24° ausgebaut. Neach der Apfel-Milchsäuregärung wird der junge Wein abgezogen und zentrifugiert.

Weincharakter

Farbe Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen

Duft fruchtig

Geschmack Voller Geschmack, vollmundig, robust

Empfehlung Fleisch, Braten, Wild und reifem Kase und Fleisch serviert.

Serviertemperatur 18 - 20°C

Analysenwerte

Alkoholgehalt 13,0% vol.

Gesamtsäuregehalt 5,5 g/lt.

Sewefeldioxyd 105 mg/lt