



FRANCO RIZZELLO  
SELEZIONE

La SELEZIONE

# PARVA CULPA

## NERO DI TROIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



**Classificazione:** Puglia I.G.P. Nero di Troia.

**Uve:** Nero di Troia in purezza 100%.

**Zona di produzione:** Provincia di Foggia.

**Sistema di allevamento:** Spalliera.

**Epoca di vendemmia:** Seconda e terza decade di ottobre.

**Vinificazione:** L'uva diraspata e pigiata fermenta con i lieviti presenti sulle bucce in serbatoi di acciaio per circa 20-25 giorni. Affina sulle fecce nobili in barriques di rovere da 225 Lt per 12 mesi.

**Affinamento:** Acciaio inox - Barrique.

### Note organolettiche

Splende di rosso rubino e nuance vermiglie. Complesso nei profumi. Intenso il floreale di violetta e il fruttato della visciola, dell'amarena e dei piccoli frutti rossi. A seguire boero, spezie piccanti e caffè, liquirizia e china. Al gusto ritornano la frutta sotto spirito, il cioccolato e le spezie. Tannicità importante e freschezza conferiscono l'equilibrio all'assaggio, morbido e avvolgente. Chiude lungo e balsamico.

### Abbinamenti gastronomici

Pappardelle al sugo di lepre, anatra con salsa alle ciliegie, stracotto di manzo.  
Per tradizione: Braciola al sugo di cavallo, cavatelli con ragù di agnello.

**Temperatura di servizio:** 18 °C.

**Appellation:** Puglia I.G.P. Nero di Troia.

**Varietal composition:** Nero di Troia in purezza 100%.

**Vineyards location:** Province of Foggia.

**Training:** Espalier.

**Harvest:** Second and third decade of October.

**Vinification:** de-stemmed and pressed grape, ferments with skins yeasts in steel tanks for 20-25 days. Aging in french barriques for 12 months.

**Aging:** In stainless steel - barrique.

### Tasting notes

Shines of a red ruby colour with scarlet nuances. Complex in its fragrances. Intense floral smell of violet, sour cherry, black cherry and small red fruits. Then follow "boero", hot spices, coffee, licorice and Indian ink. Aftertaste of fruits in alcohol, chocolate and spices. Noteworthy tannin and freshness give to the taste the right equilibrium, soft and embracing. Closes long and balsamic.

### Food pairing

Hare ragout with pappardelle, duck with cherry sauce, beef stew.  
According to tradition: horse meat chops with tomato sauce, lamb ragout with cavatelli.

**Serving temperature:** 18°C.

