



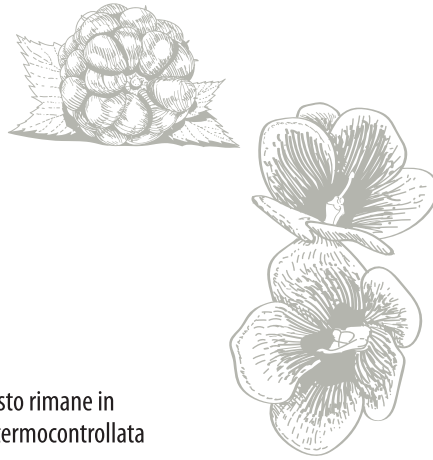
LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea CLASSICA

NERO DI TROIA

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Classificazione: I.G.P. Puglia Rosso.

Uve: Nero di Troia 100%.

Zona di produzione: Provincia di Foggia.

Sistema di allevamento: Spalliera.

Epoca di vendemmia: Metà Ottobre.

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni a temperatura termocontrollata di 25 - 26°C.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Note organolettiche

Rubino acceso. Le more, i ribes e le viole inseguono la nota speziata del pepe nero. Al gusto è pieno e corposo, il suo tannino misurato e morbido dona al vino la possibilità di esprimersi al meglio con le ricette della tradizione pugliese. Sfuma lungo su note leggermente speziate.

Abbinamenti gastronomici

Capretto arrosto, trippa in umido.

Per tradizione: muschiska, troccoli al ragù, salsiccia al forno con pomodorini.

Temperatura di servizio: 16 °C.

Appellation: I.G.P. Puglia Rosso.

Varietal composition: Nero di Troia 100%.

Vineyards location: Province of Foggia.

Training: Espalier.

Harvest: Half October.

Vinification: After the crushing and de-stemming, the must remains in maceration in its skins for 6-7 days at a controlled temperature of 25-26°C.

Aging: In stainless steel until bottling.

Tasting notes

Vivid ruby. Blackberries, red currant and violets follow the spiced mark of black pepper. Full-bodied to taste, its balanced and soft tannin perfectly matches with food of the Apulian tradition.

Food pairing

Roasted goat, tripe soup.

According to tradition: muschiska, troccoli with ragout, baked sausage with tomatoes.

Serving temperature: 16°C.

