



PARVA CULPA

NERO DI TROIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

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.

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

Uve: Nero di Troia in purezza 100%.

Zona di produzione: Provincia di Foggia.

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.

Temperatura di servizio: 18 °C.

It shines with ruby red and vermilion nuances. Complex in perfumes. Intense floral violet and fruity sour cherry, black cherry and small red fruits. Followed by Boero, spicy spices and coffee, licorice and china. Fruit in spirit, chocolate and spices return to the taste. Important tannins and freshness give the balance to the taste, soft and enveloping. Closes long and balsamic.

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

Varietal composition: Nero di Troia in purezza 100%.

Vineyards location: Province of Foggia.

Vinification: The destemmed and pressed grape, ferments with the yeasts present on the skins in steel tanks for about 20-25 days. It ages on the noble lees in french oak barrels of 225 liters for 12 months.

Aging: In stainless steel - barrique.

Serving temperature: 18°C.

