



## NERO DI TROIA

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



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 speziato.

**Classificazione:** I.G.P. Puglia Rosso.

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

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

**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.

**Temperatura di servizio:** 16 °C.

---

*Ruby lit. Blackberries, currants and violets chase the spicy note of black pepper. To the taste it is full and full-bodied, its measured and soft tannins gives the wine the opportunity to express itself at its best with the recipes of the Apulian tradition. Fade along on slightly spicy notes.*

**Appellation:** I.G.P. Puglia Rosso.

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

**Vineyards location:** Province of Foggia.

**Vinification:** After crushing and destemming, the must remains in maceration with the skins for 6-7 days at a thermo-controlled temperature of 25-26°C.

**Aging:** In stainless steel until bottling.

**Serving temperature:** 16°C.

