

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
NERO DI TROIA



Tipo di suolo: calcareo di medio impasto ricco di scheletro. | **Zona di produzione:** Cerignola, contrada Tressanti. | **Sistema di allevamento:** cordone speronato. | **Densità ceppi per ettaro:** 4500. | **Produzione uva per ettaro:** 100 quintali. | **Viticultura:** coltiviamo la nostra terra esclusivamente in biologico con prodotti naturali nel rispetto di chi la abita, tentando di non alterare lo straordinario equilibrio sinergico instaurato con tutti gli organismiche contribuiscono a migliorare la qualità dei nostri terreni. | **Raccolta:** manuale. | **Vinificazione:** l'uva selezionata in campo viene diraspata e pigiata, fermenta a contatto con le bucce per circa 7 - 10 giorni. | **Fermentazione malolattica:** sì. | **Affinamento:** 6 mesi sulle proprie fecce. | **Colore:** rosso rubino. | **Abbinamenti:** primi piatti saporiti di sughi rossi, grigliate al tegame con patate e formaggi stagionati.

Soil: medium textured limestone. Rich in skeleton. | **Production area:** Cerignola, contrada Tressanti. | **Training system:** spurred cordon. | **Strains density per hectare:** 4500. | **Yield per hectare:** 100 quintals. | **Viticulture:** we cultivate our land organically, trying not to alter the extraordinary synergistic balance established with any organism who works with us day by day, helping to get a higher soil quality. | **Harvest:** manual. | **Vinification:** once the grapes are ready to be picked they are destemmed and crushed, fermented in contact with skins for about 7 - 10 days. | **Malolactic fermentation:** yes. | **Ageing:** 6 months in contact with its fine lees. | **Color:** ruby red. | **Serving suggestions:** pasta sauces dishes, grilled meat with potatoes and aged cheeses.



Vitigno | Grape Variety:
Nero di Troia 100%.



Alcool | Alcohol:
13%.



Temperatura di servizio | Serving
temperature: 16-18°C.