Lampyris

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
NERO DI TROIA



Suolo: Calcareo di medio impasto tendenzialmente argilloso.

Zona di produzione: Cerignola contrada Tressanti

Vitigno: Nero Di Troia,

Vinificazione: Parte delle uve vengono lasciate appassire leggermente sulla pianta prima della raccolta. Dopo diraspatura e pigiatura, fermentano a contatto con le bucce per circa 15–20 giorni. Fermentazione malolattica.

Affinamento: affina per il 50% in barrique da 225 litri e per l'altro 50% in botti di rovere da 25/50 hl in presenza delle proprie fecce per 24 mesi

Colore: Rosso rubino profondo

Olfatto: Intenso e complesso, con frutti rossi e neri maturi, spezie, tabacco, cuoio e delicate note balsamiche.

Note di degustazione: Ricco, concentrato e strutturato, con frutto maturo, tannini ben integrati e una piacevole vena sapida. Il lungo affinamento dona profondità e complessità. Finale lungo e persistente.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti: Brasato di manzo, Agnello cotto lentamente Selvaggina, Formaggi duri molto stagionati.

Soil: medium textured limestone. Mostly clavey content.

Production area: Cerignola. Contrada Tressanti

Grape Variety: Nero di Troia

Wine making: Part of the grapes undergo a gentle drying process on the vine before harvest. After destemming and crushing, they ferment in contact with the skins for approximately 15–20 days. Malolactic fermentation follows.

Ageing: 50% in barrique (225 lt) and 50% in large oak barrels (25/50 hl) in contact with fine lees for 24 months.

Color: Deep ruby red

Smell: : Intense and complex, with ripe red and dark fruit, spice, tobacco, leather and delicate balsamic nuances.

Tasting Notes: Rich, concentrated and structured, with ripe fruit, well-integrated tannins and a pleasant savoury character. Long ageing brings depth and complexity. Long, persistent finish

Alcohol: 14% vol

Serving temperature: 16-18°C.

Food pairings: Braised beef, Slow-cooked lamb, Game, Very mature cheeses.

vino biologico