



# NEIA

## Classificazione:

Puglia Indicazione Geografica Protetta.

**Uve:** Nero di Troia in purezza.

**Zona di produzione:** prime pendici collinari della Murgia a nord est di Ruvo di Puglia.

**Sistema di allevamento:** pergola pugliese.

**Epoca di vendemmia:** fine settembre.

**Vinificazione:** le uve, vendemmiate manualmente, vengono trasferite in cantina e sottoposte alla pigiadiraspatura. La vinificazione avviene mediante l'utilizzo del Kryos, secondo la tecnica della riduzione. L'impianto riceve il pigiato, ne abbassa la temperatura a circa 10°, rimuove completamente l'ossigeno disciolto, lo satura di CO2 e lo trasferisce allo stadio successivo di lavorazione. Le uve in pressa subiscono poi una breve macerazione per 4/6 ore, in modo da estrarre gli aromi delle bucce. Si raccoglie il mosto fiore per la fermentazione in acciaio a 15°. Il vino affina per 30 giorni sui lieviti prima di essere messo in bottiglia. Durante tutto il processo produttivo mosto e vino sono preservati dal contatto con l'aria, fino all'imbottigliamento, questo riduce l'utilizzo della solforosa ed esalta tutti i profumi e sentori.

**Note organolettiche:** l'impatto visivo è delicato ed elegante, al naso, invece, irrompe l'intensità e la struttura complessa di questo vino, ricco di sentori che ricordano frutti freschi a bacca rossa. Al palato non delude le aspettative: permangono le note decise di frutta fresca croccante, pompelmo e passion fruit. Piacevolmente acido, nel finale rivela una sottile nota sapida.

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo come aperitivo servito con crostini con caprino e bottarga di tonno, battuta di filetto di manzo, insalate mediterranee, pacchero con ricciola e crema di zucchine, tataki di salmone.

**Temperatura di servizio:** 8 C°

## Dati analitici:

Grado alcolico svolto: 12,5% vol

Residuo zuccherino: 6,00 g/l.

Acidità totale: 5,70 g/l.

