



NERODIVO

Classificazione

Puglia Indicazione Geografica Protetta

Uve: Nero di Troia - Primitivo

Zona Di Produzione: Vigneti selezionati nel territorio di Ruvo di Puglia, sulle colline calcaree dell'Alta Murgia.

Sistema Di Allevamento: cordone speronato

Epoca di vendemmia: tra la prima decade di settembre e la seconda metà di ottobre

Vinificazione: Le uve, raccolte manualmente, vengono portate in cantina per la selezione dei grappoli e successiva pigiadiraspatura. A seguito della macerazione prefermentativa a temperatura controllata, il mosto viene lasciato a fermentare con lieviti selezionati in acciaio per 7/10 giorni. Successivamente, viene pressato in modo soffice. Il vino affina per 10 mesi in botti di rovere prima di essere imbottigliato e messo in commercio.

Note organolettiche: questo vino dal colore rosso intenso, impenetrabile, al naso schiude un bouquet di sentori vigorosi, tra i quali spiccano la mora di rovo e la susina. In bocca si percepisce rotondo e corposo, dall'elegante struttura che ne contraddistingue il carattere. Il tannino stuzzica l'assaggio e lascia lo spazio ad un finale balsamico.

Abbinamenti gastronomici: fettuccine al ragù di cinghiale, torcinelli, spiedini di maiale e pancetta, bombette, caciocavallo silano stagionato.

Temperatura di servizio: 18 C°

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 14,00% vol

Residuo zuccherino 8,10 g.l.

Acidità totale 5,20 g.l.

