

# FUORILEMURA

**Classificazione:**

Nero di Troia rosé 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 pigiadirasatura, con contemporanea aggiunta di neve carbonica, utile a proteggerla dalle ossidazioni, raffreddate a 10°, ed in pressa subiscono 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.

**Note organolettiche:** il colore tenue e luminoso, al naso si presenta molto complesso e intenso, ricco di sentori che ricordano frutti freschi a bacca rossa. Al palato ritroviamo la stessa intensità dei frutti, accompagnata da una buona acidità e nel finale una sottile nota sapida.

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo come aperitivo servito con vol au vent variegati, carpacci di carne, insalate di mare e mediterranee, linguine agli scampi mantecate alla polpa di riccio, tonno rosso scottato alla piastra.

**Temperatura di servizio:** 8 C°

**Dati analitici:**

Grado alcolico svolto: 13% vol

Residuo zuccherino: 6,00 g/l.

Acidità totale: 5,70 g/l.

