

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 pigiadiraspatura, 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.

