

NERO DI TROIA

Linea Grifone



Classificazione:

Nero Di Troia Puglia Indicazione Geografica Protetta.

Uve: Nero di Troia in purezza.

Zona di produzione: colline murgiane a ovest di Ruvo di Puglia.

Sistema di allevamento: spalliera alta con densità di 3.000 ceppi per ettaro.

Epoca di vendemmia: tra la metà e la fine Ottobre.

Vinificazione: le uve, appena raccolte, vengono portate in cantina per la selezione dei grappoli e successiva pigiadiraspatura. Viene quindi effettuata una macerazione prefermentativa a temperatura controllata per 24/48 ore, poi il mosto viene lasciato a fermentare con lieviti selezionati in acciaio per 7/10 giorni. Successivamente, viene pressato in modo soffice. Sempre in acciaio, il vino fa la fermentazione malolattica per poi passare ad un breve affinamento in barrique. Dopo l'imbottigliamento passa alcuni mesi in vetro prima di essere messo in commercio.

Note organolettiche: colore rosso rubino seducente e intrigante. Elegante il suo floreale di viola mammola appena appassita. More, mirtillo e amarena si intrecciano con le tipiche note di china e graffite del vitigno mentre, sullo sfondo, si affacciano spezie, sottobosco e tabacco scuro. Assaggio caldo e trama tannica vigorosa. Chiude persistente su note fruttate e tostate.

Abbinamenti gastronomici: legumi con salsiccia a punta di coltello, Cosciotto di agnello al forno, maialino arrosto, pollo ripieno, caciocavallo stagionato.

Temperatura di servizio: 18 C°

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 13%

Residuo zuccherino 14,00 g/l.

Acidità totale 5,40 g/l.