

NERODIVO

Linea Grifone Collection



Classificazione:

Nero di Troia e Primitivo Puglia Indicazione Geografica Protetta.

Uve: Nero di Troia e 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 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 a 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