





NERO DI TROIA Puglia Igt

Vitigno / Rebsorte / Varietal: 100% Nero di Troia
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 13% vol.
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 18° C.

Uva vendemmiata a mano in piccole cassette da 15 kg. Il 90% viene lasciato vinificare in botti di acciaio, mentre il restante 10% viene essiccato (appassimento) e successivamente rimane per un mese e mezzo in barrique. Trascorso questo periodo, viene assemblato e lasciato in botti di acciaio. Colore rosso intenso, ricco al naso con note di frutta rossa. Consigliato con carne alla griglia e formaggi.

Von Hand geerntete Trauben in kleinen 15 kg Kisten. 90% werden in Stahlfässern vinifiziert, während die restlichen 10% getrocknet werden (welken) und dann eineinhalb Monate im Barrique verbleiben. Nach dieser Zeit wird es zusammengebaut und in Stahlfässern belassen. Intensive rote Farbe, reich an der Nase mit Noten von roten Früchten. Empfohlen zu gegrilltem Fleisch und Käse.

Grapes harvested by hand in small 15 kg crates. 90% is left to vinify in steel barrels, while the remaining 10% is dried (withering) and then remains for one and a half months in barrique. After this period, it is assembled and left in steel barrels. Intense red color, rich on the nose with notes of red fruit. Recommended with grilled meat and cheeses.

