

**Denominazione:** Indicazione Geografica Tipica Puglia Nero di Troia

**Zona di produzione:** a ridosso delle colline dell'Alta Murgia ad una altitudine da 250 a 350 metri sul livello del mare, nell'agro di Canosa di Puglia.

**Geologia:** terreno calcareo, leggermente argilloso, ciottoloso e tendenzialmente siccitoso

**Vitigno:** Nero di Troia (100%).

**Sistema di coltivazione:** cordone speronato con sesto d'impianto 2,2 x 1,1 che corrisponde ad un numero di piante per ettaro pari a circa 4.100. La resa programmata è pari a circa 90 q.li/ettaro.

**Vinificazione:** attenta cernita dei grappoli, vendemmia manuale, vinificazione con lieviti autoctoni e con lungo contatto del mosto con l'uva pigiata e diraspata; affinamento in contenitori di acciaio e quindi in botti di rovere da 25 hl.

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi aranciati.

**Profumo:** sensazioni accentuate di frutti secchi, spezie, liquirizia, in un complesso etereo di grande eleganza e finezza.

**Sapore:** secco, ben equilibrato, persistente.

**Accostamenti:** indicato su piatti importanti di arrostiti e formaggi stagionati.

**Suggerimenti per il servizio:** va servito alla temperatura di 20-22° C.. Per una corretta conservazione del prodotto è indispensabile tenere la bottiglia in luogo fresco.

**Alcole:** 13,00% vol.

**Solforosa totale (SO2):** 72-90 mg/l. (all'imbottigliamento)

**Confezioni:** bottiglie da 750 ml. ; bottiglie da 375 ml. sono disponibili a richiesta.

	pz. x scatola	scatole x pallet	file x pallet	pz. x pallet
750 ml	6	112	4	672



Mia Terra è un marchio di proprietà della **Cager S.r.l.** Unipersonale  
Via S. Ferdinando di Puglia, 19 - 71042 Cerignola (Fg)  
Tel/Fax : 0039 (0)885 427366 - [www.miaterra.it](http://www.miaterra.it) - [info@miaterra.it](mailto:info@miaterra.it)

p. I.V.A. 03514350713