

Indicazione Geografica Tipica Puglia Nero di Troia

Zona di produzione: nel Tavoliere delle Puglie, in agro di Cerignola, a pochi chilometri dal mare.

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

Vitigno: uva 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 di Slavonia da 25 hl.

Caratteristiche organolettiche

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.

Alcol: 13,00% vol.

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

Confezioni: bottiglie da 750 ml.

	pz. x scatola	scatole x fila	scatole x pallet	file x pallet	pz. x pallet
750 ml	6	16	112	7	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 411220 - www.miaterra.it - info@miaterra.it

p. I.V.A. 03514350713