ACQUISTATO IL .....

# Puglia IGP Nero di Troia Nero Puro 2014



## Emozioni forti dal tacco dello stivale

Il Nero di Troia: un vitigno autoctono pugliese che deve ancora imporsi al grandissimo pubblico; una potenzialità che però negli ultimi anni è stata compresa da diversi viticoltori, che senza lasciarsi spaventare dal carattere a prima vista "nervoso" di questo vitigno hanno cominciato a vinificarlo in purezza e non più come vino da taglio.

Tra questi si distingue l'Azienda Agricola Masseria Duca d'Ascoli, con un'estensione di circa 25 ettari vitati, che, grazie alla famiglia Longo, valorizza le radici di questa terra disegnandone il futuro con passione e duro lavoro. Dalla vigna al bicchiere un unico sentimento unisce le anime di coloro che lavorano a questo vino biologico: l'amore per la propria terra e per i buoni vini. Tutte le vigne sono a conduzione secondo protocollo di Agricoltura Biologica, ed ogni intervento viene effettuato senza l'utilizzo di sostanze chimiche. Il Puglia IGP Nero di Troia Nero Puro 2014 è un vino caldo, con una struttura molto importante, le cui sensazioni asciutte sono ideali per l'abbinamento a piatti sostanziosi. Al naso si evidenziano note eteree e di frutta cotta e le naturali spigolature tipiche del vitigno sono ammorbidite dall'affinamento.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Calcareo |
| **Esposizione** | Sud-ovest, 154/300m s.l.m. |
| **Allevamento** | 15 ettari guyot, 10 ettari cordone speronato |
| **Densità imp.** | 5.000 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Puglia |
| **Uve** | Nero di troia 100% |
| **Gradazione** | 13,5% vol. |
| **Temp. Servizio** | 18-20° |
| **Quando Berlo** | Entro i prossimi 3 anni |
| **Abbinamento** | Carni alla brace o stracotte, ma anche tonno alla griglia |
| **Vinificazione** | Raccolta manuale delle uve in settembre; trattamento soffice dell?uva; fermentazione a 28°C per 10 giorni; fermentazione malolattica spontanea. Segue un affinamento in tini d?acciaio per 7 mesi; vi è poi un ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi |
| **Sensazioni** | Molto ?vero? nel rispettare il carattere varietale di un vitigno complesso; granato profondo e brillante, al naso si trovano sentori di frutta cotta e note eteree. Bocca con una struttura importante, con un finale tannico. |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821