ACQUISTATO IL .....

# "Terra Mij" Nero di Troia IGP 2020 2020




## Nero di Troia, biologico e sostenibile

A Torremaggiore, in provincia di Foggia, la famiglia Sacco ha un sogno. Quella di valorizzare al meglio il potenziale enologico della propria regione, troppo spesso sminuito da produzioni di scarsa qualità e nessun pregio. Questo Nero di Troia, in particolare, è uno dei loro cavalli di battaglia. Frutto di agricoltura biologica e sostenibile, questo rosso è perfetto per chi vuole conoscere il vitigno più versatile della regione. Vendemmia a piena maturazione aromatica e tecnologica, le uve vengono trasformate in cantina nel giro di poche ore e avviate a un processo di macerazione che si protrae per circa 10 giorni. Per il resto non c'è che da aspettare. Più o meno un anno. Nel frattempo il vino, conservato in acciaio a temperatura controllata, raggiunge la giusta complessità e piacevolezza. Nel bicchiere si scopre un rosso caratterizzato da un bel colore rubino vivo. Al naso è una sinfonia di frutta rossa, bella fresca e ben succosa. In bocca, invece, si scopre un vino morbido, sempre dominato dalla frutta rossa e giusto una punta di spezie dolci. Un sorso facile ma non banale. Un vino perfetto per accompagnare il pranzo della domenica, quando dal forno arriva un profumo invitante di pasta al forno. Quella buona, della nonna.

Questa è la storia di una piccola azienda agricola nata da una grande famiglia. E' la storia di Sacco, vignaioli apuli. In origine fu Vincenzo, pioniere e fondatore dell'azienda. Il suo sogno era quello di dare un'identità al vino della sua terra, quella Puglia che non era mai riuscita, fino ad allora, ad essere pienamente valorizzata. Impiegò circa 10 anni di intenso lavoro per vedere concretizzato il sogno in una prima bottiglia. Nel frattempo vennero acquisiti terreni e vigneti in zone vocate, tutti convertiti in regime di agricoltura Biologica. Ad affiancare Vincenzo, arrivarono anche i due figli, Matteo ed Alessandro, che oggi sono subentrati al padre alla guida della cantina. Matteo studia enologia a San Michele all'Adige e oggi è responsabile della produzione. Il secondo, invece, intraprende studi di economia e management e ricopre il ruolo di direttore commerciale. Sono cambiate le mani e le teste, dunque, ma di certo non la filosofia che guida ogni scelta. Oggi come in origine, lo scopo è quello di produrre solo vini autentici che sappiano esprimere il vero sapore della Puglia al mondo intero. Il logo aziendale, tre ruote che girano in perfetta sintonia, sono simbolo di fiducia e dinamicità e rappresentano proprio la storia della cantina, con le due generazioni, quella di Vincenzo, Matteo e Alessandro che insieme hanno creato e oggi conducono l'azienda vitivinicola verso i principali mercati del mondo.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | medio calcareo |
| **Esposizione** | Sud Est |
| **Allevamento** | spalliera |
| **Densità imp.** | 3000 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Puglia |
| **Uve** | Nero di Troia 100% |
| **Gradazione** | 13,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 16 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Menu di carne |
| **Vinificazione** | macerazione sulle bucce per 10 giorni e affinamento in acciaio per un anno |
| **Sensazioni** | Dal gusto morbido esprimendo un ampio bouquet di frutti rossi e spezie. |

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