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	Rosso fermo secco IGP
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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821