ACQUISTATO IL .....

"Mancinello" Nero di Troia IGP 2021 2021

Da condividere con gli amici

Si chiama Mancinello ed è frutto di una vinificazione in purezza di uno dei vitigni pugliesi più versatili, il Nero di Troia. Biologico come concezione, Masseria Tagaro lo produce seguendo scrupolosamente ogni fase della lavorazione. Dalla raccolta alla trasformazione dei grappoli migliori. Diraspatura e macerazione a bassa temperatura per circa un giorno. Segue la classica fase di fermentazione alcolica, a temperatura controllata, e la svinatura. Una pressatura soffice delle vinacce completa il processo. Ne deriva un vino intenso e ricco, a partire dal colore intenso. Al naso è gratificante, con una ricca varietà di frutti, rossi e scuri, che si integrano perfettamente con le note speziate più eleganti. Vino di grande piacevolezza, è il calice da condividere con gli amici quando la serata è illuminata dalla brace della griglia.

Ci sono angoli d'Italia che andrebbero visitati almeno una volta nella vita. Tra questi, nella nostra personalissima classifica, mettiamo anche la Valle d'Itria, cuore della Puglia più autentica, dove le colline fanno da dimora a vigneti, spesso antichi, che crescono cullati da un clima mite e sotto a un sole caldo e generoso. Qui, su un altopiano che si trova a circa 450 metri sul livello del mare, si trova la Masseria Tagaro. Nei suoi circa 40 ettari di vigneto trovano posto i più conosciuti vitigni autoctoni della ragione che vengono orgogliosamente valorizzati e proposti in diverse linee. Tradizioni e tecnologie all'avanguardia convivono nell'antica masseria per dar vita, anno dopo anno, a vini autentici, nel rispetto della memoria di tre generazioni di viticoltori.

La Vigna

Terreno	Sabbioso e argilloso calcareo
Esposizione	Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	3600

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Nero di Troia
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Diraspatura dell'uva e macerazione a 4/5°C per 24 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata di 24-26°C e svinatura al termine della stessa. Pressatura soffice delle vinacce.
Sensazioni	Intenso e persistente con sentori di frutta rossa 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. 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