

NEIA

Linea Grifone Collection

Classificazione:

Nero di Troia Puglia Indicazione Geografica Protetta.

Uve: Nero di Troia in purezza.

Zona di produzione: Prime pendici collinari della Murgia a nord est di Ruvo di Puglia.

Sistema di allevamento: Pergola pugliese.

Epoca di vendemmia: Fine settembre.

Vinificazione: Le uve, vendemmiate manualmente, vengono trasferite in cantina e sottoposte alla pigiadiraspatura. La vinificazione avviene mediante l'utilizzo del Kryos, secondo la tecnica della riduzione. L'impianto riceve il pigiato, ne abbassa la temperatura a circa 10°C, rimuove completamente l'ossigeno disciolto, lo satura di CO₂ e lo trasferisce allo stadio successivo di lavorazione. Le uve in pressa subiscono poi una breve macerazione per 4/6 ore, in modo da estrarre gli aromi delle bucce. Si raccoglie il mosto fiore per la fermentazione in acciaio a 15 °C. Il vino affina per 30 giorni sui lieviti prima di essere messo in bottiglia. Durante tutto il processo produttivo mosto e vino sono preservati dal contatto con l'aria, fino all'imbottigliamento, questo riduce l'utilizzo dell'anidride solforosa ed esalta tutti i profumi e i sentori.

Note organolettiche: L'impatto visivo è delicato ed elegante; al naso, invece, irrompe l'intensità e la struttura complessa di questo vino, ricco di sentori che ricordano frutti freschi a bacca rossa. Al palato non delude le aspettative: permangono le note decise di frutta fresca croccante, pompelmo e passion fruit. Piacevolmente acido, nel finale rivela una sottile nota sapida.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo servito con crostini con caprino e bottarga di tonno, battuta di filetto di manzo, insalate mediterranee, paccheri con ricciola e crema di zucchine, tataki di salmone.

Temperatura di servizio: 8 °C

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 12,5% vol

Residuo zuccherino 6,00 g/L

Acidità totale 5,70 g/L

