

NERO DI TROIA

Linea Grifone

**Classificazione:**

Nero Di Troia Puglia Indicazione Geografica Protetta.

Uve: Nero di Troia in purezza.

Zona di produzione: Colline murgiane a ovest di Ruvo di Puglia.

Sistema di allevamento: Spalliera alta con densità di 3.000 ceppi per ettaro.

Epoca di vendemmia: Tra la metà e la fine ottobre.

Vinificazione: Le uve, appena raccolte, vengono portate in cantina per la selezione dei grappoli e successiva pigiadiraspatura. Viene quindi effettuata una macerazione prefermentativa a temperatura controllata per 24/48 ore, poi il mosto viene lasciato fermentare con lieviti selezionati in acciaio per 7/10 giorni. Successivamente viene pressato in modo soffice. Sempre in acciaio, il vino fa la fermentazione malolattica per poi passare a un breve affinamento in barrique. Dopo l'imbottigliamento passa alcuni mesi in vetro prima di essere messo in commercio.

Note organolettiche: Colore rosso rubino seducente e intrigante. Elegante il suo bouquet floreale di viola mammola appena appassita. More, mirtillo e amarena si intrecciano con le tipiche note di china e graffite del vitigno mentre, sullo sfondo, si affacciano spezie, sottobosco e tabacco scuro. Assaggio caldo e trama tannica vigorosa. Chiude persistente su note fruttate e tostate.

Abbinamenti gastronomici: Legumi con salsiccia a punta di coltello, Cosciotto di agnello al forno, maialino arrosto, pollo ripieno, caciocavallo stagionato.

Temperatura di servizio: 18 °C

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 13%

Residuo zuccherino 14,00 g/L

Acidità totale 5,40 g/L