

JAZZO DEL DEMONIO

Linea Le Contrade

Classificazione:

Nero di Troia Puglia Indicazione Geografica Protetta.

Uve: Nero di Troia in purezza.

Zona di produzione: Territorio di Ruvo di Puglia, colline calcaree della Murgia.

Sistema di allevamento: Cordone speronato con una densità di impianto di 4.000 ceppi per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine ottobre, inizi di novembre.

Vinificazione: Le uve, appena raccolte, vengono portate in cantina per la selezione dei grappoli e la successiva pigiadiraspatura. Viene quindi effettuata una macerazione prefermentativa a temperatura controllata per 24/48 ore, poi il mosto viene lasciato fermentare in acciaio per 7/10 giorni, sempre a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino fa la fermentazione malolattica per poi subire un breve passaggio in barrique prima dell'imbottigliamento. Dopo qualche mese in bottiglia viene messo in commercio.

Note organolettiche: Colore rosso rubino con sfumature vermiglie. Ciliegie e amarene spiccano tra i frutti rossi maturi. Il tannino levigato e la decisa freschezza interpretano l'equilibrio e il carattere di questo vino che finisce lungo e persistente su note delicatamente balsamiche.

Abbinamenti gastronomici: Polpette di pane al sugo, carne alla brace, bombette, musciska, spezzatino di carne di cavallo, canestrato pugliese stagionato.

Temperatura di servizio: 18 °C

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 13% vol
Residuo zuccherino 14,00 g/L
Acidità totale 5,30 g/L

