



BIANCO DEL DUCA

Puglia I.G.P.

Nero di Troia



Tipologia Prodotto: vino bianco secco ottenuto dalla lavorazione in bianco di sole uve di Nero di Troia (blanc de noir).

Uvaggio: Nero di Troia in purezza, da agricoltura biologica.

Vinificazione: raccolta manuale anticipata a Settembre; Pressatura soffice delle uve e pulizia del solo "mosto fiore" di sgrondo; decantazione a freddo e pulizia statica del mosto.

Fermentazione lenta a temperatura costante di 16°C, per circa 15-20 giorni; Fermentazione malolattica non effettuata.

Affinamento di 5 - 6 mesi in tini di acciaio.

All'imbottigliamento segue un periodo di 1 mese di affinamento in bottiglia.

Colore: bianco lievemente ramato.

Profumo: di miele con forti richiami di frutta bianca.

Sapore: sottile armonia tra la freschezza del vino bianco e il corpo dell'uva di Troia.

Abbinamenti consigliati: ideale per accompagnare aperitivi e primi piatti di mare; ottimo anche con i secondi di pesce e formaggi stagionati.

Gastronomia di Servizio: servire decisamente fresco a temperature al di sotto dei 10°C.

Formato bottiglia: 750 ml.



MASSERIA®
DUCA D'ASCOLI
NERO DI TROIA BIOLOGICO

Masseria Duca d'Ascoli Srl

SS 100 - Km. 13 - C.da Cisterna M.te Pidocchio - 71025 Castelluccio dei Sauri (FG)

Tel/ fax +39 0881 962188 - Mobile +39 347 2952215

www.masseriaducadascoli.it - info@masseriaducadascoli.it