



NERO DEL DUCA

Puglia I.G.P.

Nero di Troia



Tipologia Prodotto: vino rosso secco ottenuto dalla lavorazione di sole uve di Nero di Troia.

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

Vinificazione: raccolta manuale delle uve giunte a perfetta maturazione ad Ottobre inoltrato; lenta pigia-diraspatura delle uve a cui segue la fermentazione macerativa per 10 giorni alla temperatura costante di 26°C; Fermentazione Malolattica spontanea.

Affinamento di almeno 12 mesi in tini di rovere di medio taglio e di 2° e 3° passaggio.

All'imbottigliamento segue un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.

Colore: rosso rubino brillante con riflessi granati.

Profumo: variegato di frutta rossa matura; in evidenza anche sentori speziati e di marasche; vaniglia appena accennata.

Sapore: palato pieno e consistente; tannini armonici e ben levigati che preludono a persistenti note dolci e speziate.

Abbinamenti consigliati: ideale per accompagnare primi piatti saporiti della tradizione mediterranea; ottimo anche con secondi di carne alla brace e formaggi stagionati.

Gastronomia di Servizio: servire a temperature intorno ai 18 - 20°C, meglio se scaraffato in decanter.

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