



NERO PURO

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 alla prima decade di Ottobre delle sole uve giunte a perfetta maturazione.

Trasporto immediato in cantina.

Alla pigia-diraspatura delle uve segue la fermentazione macerativa per 10 giorni alla temperatura costante di 26°C e con frequenti rimontaggi all'aria; Fermentazione Malolattica spontanea.

Affinamento in tini di acciaio.

Un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi, segue le operazioni di imbottigliamento.

Colore: rosso rubino brillante con tipici riflessi granati.

Profumo: di frutta rossa matura con evidenti sentori speziati e di marasche; vaniglia appena accennata.

Sapore: palato poderoso, dai tannini percepibili ma armonizzati alla struttura del vino.

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