

PASSITO DEL DUCA

Puglia I.G.P.

Nero di Troia



Tipologia prodotto: vino rosso dolce.

Uvaggio: 100 % Nero di Troia (in purezza) dalle nostre vigne condotte con il metodo di agricoltura biologica.

Vinificazione: vendemmia tardiva a Novembre con appassimento in pianta. Delicata lavorazione dell'uva e macerazione a "capello sommerso" per due mesi. Fermentazione lenta senza esaurimento degli zuccheri naturali.

Dopo una chiarifica blanda e successiva stabilizzazione a freddo, è stato imbottigliato ad un anno dalla raccolta.

Colore: intenso rosso ciliegia con riflessi violacei.

Olfatto: intense note balsamiche con frutta rossa in evidenza.

Sapore: corposa presenza con dolcezza appagante, persistenza speziata.

Abbinamenti consigliati: sorprendente con carni rosse, formaggi di media stagionatura, tradizionalmente con dolci di fine pasto e con finissimo cioccolato artigianale.

Temperatura di servizio: attorno ai 19° C

Formato bottiglia: 375 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