

CASELETTI

Nero di Troia



Zona di produzione:
Nord-est barese,
250/300 slm



Piante per ettaro:
4500



Terreno:
Sabbioso e
argilloso-calcareo



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva e
criomacerazione a 4/5°C
per 18/36 ore.
Fermentazione alcolica
a temperatura controllata
e svinatura al termine della
stessa. Pressatura soffice
delle vinacce.



Vitigno:
Nero di Troia



Affinamento:
Dopo la fermentazione
malolattica in serbatoi
di acciaio il vino viene
affinato in rovere francese
di medio tostatura e rimane
in affinamento per 4 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato.



Età dei vigneti:
10-15 anni



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera
con potatura guyot

ESAME ORGANOLETTICO



Colore:
Rosso intenso
con riflessi violacei



Profumo:
Intenso e fruttato con
dolci note speziato



Gusto:
Morbido e persistente con
un tannino sapientemente
equilibrato



Abbinamento gastronomico:
Carni rosse alla brace, primi
piatti con carni rosse tipici
della cucina mediterranea e
formaggi poco stagionati



Mescita:
Servire a temperatura di 18/20°C
Decantare prima di servire

