



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



Piante per ettaro:
3800



Terreno:
Sabbioso e calcareo



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva e macerazione a 4/5°C per 24 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata di 24-26°C e svinatura al termine della stessa. Pressatura soffice delle vinacce.



Vitigno:
Nero di Troia



Età dei vigneti:
10-15 anni



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



Sistema di allevamento:
Spalliera con potatura cordone speronato

ESAME ORGANOLETTICO



Colore:
Rosso intenso
con riflessi violacei



Profumo:
Intenso e persistente con
sentori di frutta rossa e spezie



Gusto:
Morbido e persistente con
piacevoli note di ribes nero
e more, con tannino
sapientemente equilibrato



Abbinamento gastronomico:
Piatti di carne e frutta secca



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

