



# Troqué

**NERO DI TROIA**  
Indicazione Geografica Protetta  
**PUGLIA**



Ottenuto da una selezione di pregiate uve Nero di Troia, vinificate con lunga macerazione, cui segue un passaggio in barrique ed un ulteriore affinamento in bottiglia. Dalla particolare complessità aromatica, avvolgente, caldo e morbido si abbina a piatti elaborati a base di selvaggina e formaggi stagionati.



Ideale con brasati.

## SCHEDA TECNICA

**DENOMINAZIONE** Nero di Troia IGP Puglia

**VITIGNO** 100% Nero di Troia

**ALCOL** 13,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18°C.

**FORMATO** 75 cl

**TERRENO** Medio impasto tendente all'argilloso

**DENSITÀ D'IMPIANTO** 4.347 viti per ettaro

**SISTEMA D'ALLEV. e POTATURA** Spalliera con potatura a cordone speronato

**RESA** 1,40 kg d'uva per ceppo

**EPOCA DI VENDEMMIA** Prima seconda decade di ottobre

**RACCOLTA** Manuale in cassette da 18 kg

**VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO** Macerazione in serbatoi inox a 24 - 26 °C., affinamento in barrique da 225 lt per 12 mesi e affinamento in bottiglia per 3 mesi



2017 – *Concours Mondial de Bruxelles* – ARGENTO – (BELGIUM)