



  
**BORGO TURRITO**  
viticoltori dal 1890

# LINGUE DI TERRA

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



Prodotto solo in annate eccezionali da accurata selezione a mano delle migliori uve; dopo lunga macerazione matura in barrique di rovere francese, cui segue un affinamento in bottiglia di almeno 2 anni. Opulento, corposo, caldo e dalla lunga persistenza. Bouquet ampio e complesso: confettura di frutta rossa matura, profumi eterei e speziati in continua evoluzione, in finale note tostate e leggermente balsamiche.



In abbinamento con primi elaborati, cacciagione, selvaggina e formaggi a lunga stagionatura. Ideale con piatti a base di tartufo.

---

## SCHEDA TECNICA

**DENOMINAZIONE** NERO DI TROIA IGP PUGLIA

**VITIGNO** 100% Nero di Troia

**ALCOL** 14%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18°C

**FORMATO** 75 CL

**ANNATA** 2015

**TERRENO** Medio impasto tendente all'argilloso a tratti sabbioso

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

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO e POTATURA** Cordone speronato

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

**EPOCA DI VENDEMMIA** Seconda decade di ottobre

**RACCOLTA** Manuale in cassette da 18 kg

**VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO** Macerazione in serbatoi inox a 24-26 °C per 15 giorni circa, affinamento in barrique nuove da 225 lt per 18 mesi e affinamento in bottiglia per almeno 2 anni

---