

CALAROSA

NERO DI TROIA ROSÉ

Indicazione Geografica Protetta
PUGLIA



Intense sensazioni floreali di rosa e fruttate di visciole, con note agrumate, caratterizzano il CalaRosa, ottenuto da un'accurata selezione di Nero di Troia. Piacevolmente morbido e ben bilanciato da una spiccata sapidità e freschezza acida.



Ideale per primi piatti colorati con frutti di mare, secondi a base di pesce o carne bianca.



BORGO TURRITO
viticoltori dal 1890

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE NERO DI TROIA ROSÉ IGP PUGLIA

VITIGNO 100% Nero di Troia

ALCOL 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8°C

FORMATO 75 CL

TERRENO Medio impasto tendente all'argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO 4.347 viti per ettaro

SISTEMA D'ALLEVAMENTO e POTATURA Spalliera con potatura a cordone speronato

RESA 2 kg d'uva per ceppo

EPOCA DI VENDEMMIA Prima decade di ottobre

RACCOLTA Manuale in cassette da 18 kg

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO Fermentazione in acciaio inox a 12-14 °C, affinamento in serbatoio inox per 3 mesi e affinamento in bottiglia per 1 mese