




BORGOTURRITO
viticoltori dal 1890

DODICIVENTUNO

NERO DI TROIA
Indicazione Geografica Protetta
PUGLIA



Nel 1221 Federico II di Svevia fece il suo ingresso in Capitanata. A lui è dedicato il DODICIVENTUNO, vinificato in purezza da uve Nero di Troia, antico vitigno autoctono pugliese. Caldo, morbido, presenta un ampio bouquet conferito dall'affinamento in barrique per 12 mesi.



Si accompagna bene a carni rosse e formaggi stagionati. Servire a 18°C.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE NERO DI TROIA IGP PUGLIA

VITIGNO 100% Nero di Troia

ALCOL 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°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 1,5 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 acciaio inox a 24-26 °C, affinamento in barrique da 225 lt per 12 mesi e affinamento in bottiglia per 3 mesi