




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
