



BORGO TURRITO
viticoltori dal 1890



CALAROSA

Nero di Troia

Rosato luminoso e fragrante, con profumi di piccoli frutti rossi, melograno e leggere sfumature floreali. Una delicata nota agrumata ne accompagna la freschezza. Il sorso è morbido e scorrevole, sostenuto da piacevole sapidità e da un equilibrio nitido, con finale pulito e fruttato.

Abbinamenti: antipasti di mare, primi piatti leggeri, carni bianche e formaggi freschi.

Denominazione: Nero di Troia IGP Puglia

Vitigno: 100% Nero di Troia

Alcol: 13%

Temperatura di servizio: 10° C

Formato: 75 cl

Terreno: Medio impasto tendente all'argilloso

Densità d'impianto: 4.347 viti per ettaro

Allevamento e potatura: Spalliera con potatura a cordone speronato

Resa: 2 kg d'uva per ceppo

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 tre mesi e affinamento in bottiglia per un mese