

Caratteristiche

TIPO

Rosso

VARIETÀ

10% Sangiovese e 90% Nero di Troia

CLASSIFICAZIONE VINO

Nero di Troia IGP Puglia

SISTEMI DI ALLEVAMENTO

Spalliera e Tendone

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre (Sangiovese), metà ottobre (Uva di Troia)

VINIFICAZIONE

Le uve rosse selezionate e diraspate svolgono la macerazione in fermentazione di circa 10 giorni. Segue svinatura e fermentazione malolattica con affinamento di circa 3 mesi in serbatoi d'acciaio.

FERMENTAZIONE

Serbatoio in acciaio inox da 1000 Hl

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

26°C

GRADAZIONE ALCOLICA

12,00% Vol.

COLORE

Rosso rubino

GUSTO E OLFATTO

Rotondo e di buona struttura, persistente e intensamente fruttato

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE

15°C - 18°C

ABBINAMENTO

Primi piatti di buona intensità gustativa, salumi, formaggi stagionati, ragù di carne, agnello, cacciagione e brasati

CUCINA PUGLIESE

Peperoni ripieni, parmigiana alle melanzane, orecchiette con le rape, timballo ripieno di ragù e grigliate miste.

FORMAGGI PUGLIESI

Formaggio stagionato, pecorino e caciocavallo stagionato.



NERO DI TROIA IGP PUGLIA LT 3 (PET)

Dimensione esterna collo (cm)	Dimensione esterna confezione (cm)	Tipologia collo	Codice EAN articolo	Pezzi per collo	Colli per piano	Pezzi per piano	Piani per pallet	Colli per pallet	Altezza pallet (cm)	Unità di vendita per pallet	Peso totale pallet (Kg)
26,6 x 39,8 x 27,8	13,2 x 13,2 x 27,7	Termo	8005479022463	6	9	54	5	45	152	270	850