



NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Nero di Troia Puglia IGP

Tipologia Rosso

Denominazione Puglia IGP

Vitigno Nero di Troia

Zona di produzione

Alta Murgia, Puglia, a circa 180 m slm. Terreni profondi, a medio impasto tendenzialmente argilloso e ricchi di scheletro

Coltivazione Spalliera

Epoca di vendemmia Metà ottobre

Vinificazione e affinamento

Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in barrique di rovere francese e americano per 6 mesi

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso; al naso risaltano le note floreali di viola e fruttate di ciliegia e mora di rovo. L'affinamento in legno svela le note speziate di coriandolo, pepe nero e liquirizia, oltre che una leggera tostatura che richiama tabacco e cacao. L'impronta tannica decisa ma non troppo marcata gli dona eleganza e ne esalta struttura; un'interessante acidità lo rende fresco e capace di una buona durata nel tempo

Abbinamenti

Primi piatti ricchi come parmigiana di melanzane, pasta fatta in casa con funghi e salsiccia, orecchiette al grano arso con sugo di pomodoro. Ideale anche con secondi di carne e formaggi semistagionati

Temperatura di servizio 16-18°C