



## NERO DI TROIA PUGLIA IGT

### Vitigni

Nero di Troia 100%

### Zona di Produzione

Puglia

### Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate manualmente a fine settembre. La fermentazione avviene a una temperatura controllata di 33°C per circa 20 giorni per esaltarne la struttura e gli aromi. Il vino viene affinato in botte grande per almeno 4 mesi.

### Caratteristiche

Vino dal colore rosso intenso con riflessi violacei ad elevata tannicità. Al naso profumi di prugna e ciliegia, sentori di viola e note speziate. Al palato intenso ed equilibrato.

### Abbinamenti

Ottimo in accompagnamento a secondi piatti a base di carne rossa e a piatti corposi della tradizione.

### Temperatura di Servizio

16° - 18°C

### Bottiglia

Baros

### Dati analitici

Alcool: 14 %vol.

BRUNILDE  
— DI —  
MENZIONE



**SCHENK**  
ITALIAN · WINERIES