



ITALIANO



NERO DI TROIA PRIMITIVO PUGLIA IGT

Vitigni

Nero di Troia 70%, Primitivo 30%

Zona di Produzione

Puglia

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente all'inizio di settembre. La fermentazione avviene a temperatura controllata tra i 20°C e i 22°C. Parte del vino viene affinato in tank di acciaio e un'altra parte in botti grandi di legno. Il blend viene poi sottoposto ad un invecchiamento finale di circa 3 mesi in tank d'acciaio.

Caratteristiche

Profumi avvolgenti ed un colore rosso intenso caratterizzano questo vino pugliese. Dal bouquet fresco ed intenso, fragrante e con note speziate. Gusto rotondo, morbido e vellutato.

Abbinamenti

Vino che si abbina perfettamente alle carni rosse e arrostiti. Ottimo anche con formaggi stagionati e affettati.

Temperatura di Servizio

18°-20°C

Bottiglia

Bordolese Nobile

Informazioni analitiche

Alcol: 14 % vol.

Zuccheri residui: 8 g/l

BOCCANTINO®



SCHENK
ITALIAN • WINERIES

www.schenkitalia.it