



VENTONERO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

NERO DI TROIA

Linea: Entry.

Vitigno: Nero di Troia 100%

Tipo di suolo: calcareo di medio impasto ricco di scheletro.

Zona di produzione: Castel del Monte Puglia, ITALIA.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità ceppi per ettaro: 4500.

Produzione uva per ettaro: 100 quintali.

Viticultura: coltiviamo la nostra terra esclusivamente in biologico con prodotti naturali nel rispetto di chi la abita, tentando di non alterare lo straordinario equilibrio sinergico instaurato con tutti gli organismiche contribuiscono a migliorare la qualità dei nostri terreni.

Raccolta: manuale.

Epoca Vendemmia: terza decade di settembre/prima decade di ottobre.

Vinificazione: l'uva selezionata in campo vienediraspata e pigiata, fermenta spontaneamente a contatto con le bucce per circa 10-15 giorni.

Fermentazione malolattica: sì.

Affinamento: 6 mesi sulle proprie fecce.

Alcool: 14%.

Colore: rosso rubino.

Abbinamenti: primi piatti saporiti di sughi rossi, grigliate al tegame con patate e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

VINO BIOLOGICO