

I CLASSICI

TORRE DEL FALCO NERO DI TROIA

TORRE DEL FALCO

NERO DI TROIA

Puglia IGT

Rosso

vitigni utilizzati:

Nero di Troia

zona ubicazione vigneti:

Puglia, area collinare del Nord

Barese

altitudine:

350 – 450 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

calcareo argilloso di medio
impasto

sistema di allevamento:

controspalliera cordone
speronato

ceppi/ha:

4.500

resa uva q.li/ha:

110 q.li

epoca di vendemmia:

3[^] decade di ottobre

vinificazione:

fermentazione con lunga
macerazione

affinamento:

acciaio 10 mesi - bottiglia

alcol svolto:

13,0% vol

colore:

vino dal colore rosso rubino
intenso con netti riflessi
violacei

profumo:

bouquet intenso, pieno e
fragrante, con sentori di
lampone e mirtillo

sapore:

gusto pieno, di grande corpo,
robusto, con sensazioni di
tannini dolci

abbinamenti:

classico rosso ideale per
accompagnare carni rosse,
arrosti, selvaggina, formaggi
stagionati e salumi

temperatura di servizio:

18°-20°C

conservazione:

in luogo fresco, al riparo dalla
luce e da fonti di calore

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750

