

ANGIULI NERO DI TROIA

Tipologia: IGP PUGLIA

Gradazione alcolica: 14,00 % Vol.

Vitigno: Nero di Troia 100%

Collocazione geografica del vigneto: Castel del Monte

Tipologia del terreno: calcareo-argilloso

Sistema di allevamento: tendone, ca. 2.000 piante Ha

Resa (uva per ettaro): 150 q.li

Vendemmia: manuale seguendo le curve di maturazione

Epoca vendemmia: Ottobre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione a cappello sommerso con fermentazione a temperatura controllata per 10 gg e svinatura

Maturazione ed affinamento: affinato in acciaio e immesso in commercio un mese dopo l'imbottigliamento

Caratteristiche organolettiche: vino dal colore vivace intenso; bouquet elegante con sentori di viola, amarena e spezie. Ha un palato fresco ma ricco di polifenoli e tannini

Formato bottiglia: bordolese uvag 75 cl tappo sughero

Abbinamento gastronomico: primi piatti robusti, carni d'agnello e formaggi

Bicchiere consigliato: tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente

Temperatura di servizio: 10-12° C