



ANTICA ENOTRIA

APULIAN ORGANIC FARM



NERO DI TROIA

IGT PUGLIA

100% Nero di Troia
13,5% vol.

VARIETÀ: Nero di Troia in Purezza

VIGNETO: allevato a cordone speronato con resa di 70 qli. per ettaro

VINIFICAZIONE: la vendemmia avviene nell'ultima settimana di ottobre e dopo la pigiadiraspatura il mosto macera in vinificatori di acciaio per 10-12 giorni. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 25°. Una gestione accurata delle pratiche di rimontaggio e delestage in macerazione consentono di ottenere una giusta estrazione delle sostanze aromatiche e coloranti.

MATURAZIONE: dopo la fermentazione alcolica il vino matura in silos di acciaio per 12 mesi e successivamente in botti grandi da 30 hl per 12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: vino di notevole tipicità ed espressione del territorio, colore rosso rubino con sfumature violacee, Profumo elegante ed intenso di frutta matura, di spezie e di leggera tostatura. All'assaggio è morbido di giusta freschezza e tannicità.

"IL MIO VINO! LONGEVO ELEGANTE E PERSISTENTE"

GRAPE VARIETY: Pure Nero di Troia

VINES: Trained using the Guyot method.

YIELD: 7,000 kg per hectare

VINIFICATION: The grapes are harvested in the last week of October and after de-stemming and crushing, the grapes are left to macerate in steel tanks for 10-12 days. Fermentation takes place at a controlled temperature of 25°C. By carefully breaking up the cap of skin and performing delestage ("rack and return") during maceration, it is possible to perfectly extract all the natural aromas and colours.

AGING: After alcoholic fermentation, the wine is set aside to age in steel tanks for 12 months, followed by an additional 12 months in 30 hectolitre oak casks.

SENSORY CHARACTERISTICS: This wine is a characteristic and quintessential expression of the territory, deep ruby red colour with violet nuances and an intense and elegant bouquet of ripe fruit, spices and a pleasantly toasted taste. On the palate, the wine is soft with the correct freshness and tannic edge.

"MY WINE! LONG LASTING, ELEGANT AND PERSISTENT"

Volume 750ml
Imballo/Pack 6 bott.
TRO

Volume 1,5L
Imballo/Pack 1 bott.

wine

SCHEDA
TECNICA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



OPERATORE CONTROLLATO N.
PF0920

Az. Agr. Di Tuccio Raffaele
di Di Tuccio Luigi

Viale di Levante 19 - 71042 Cerignola FG
Tel 0885 418462 - Fax 0885 424688
info@anticaenotria.it

Piva 03739110710
IBAN IT41S054 247838000001001062

controllato da ICEA
www.anticaenotria.it

