



ANTICA ENOTRIA

APULIAN ORGANIC FARM



PURAGIOIA

NERO DI TROIA
IGT PUGLIA

100% Nero di Troia
13,5% vol.

VARIETÀ: Nero di Troia in Purezza.

VIGNETO: Allevato con metodo Guyot.

RESA: 70 qli per ettaro.

VINIFICAZIONE: Queste uve raggiungono la maturazione agli inizi di ottobre. Dopo la vendemmia e la pigiatura soffice il mosto fermenta e macera con le bucce per 12 giorni. Dopo la svinatura questo vino resta in batonage sulle fecce fini per 2 mesi. Usiamo bassissimi quantitativi di solfiti e non aggiungiamo alcun additivo chimico in vinificazione.

MATURAZIONE: Questo Nero di Troia matura in acciaio per 8 mesi e, successivamente in bottiglia per 4 mesi prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino, sfumature violacee. Profumi intensi di piccoli frutti rossi e leggera speziatura. In bocca è morbido e con un finale leggermente abbastanza sapido e leggermente tannico, caratteristiche tipiche dell' Uva di Troia.

GRAPE VARIETY: Pure Nero di Troia.

VINE: Trained using the Guyot method.

YIELD: 7000 kg per hectare.

VINIFICATION: This grapes reach the peak of ripeness in October. After harvesting and slightly crushing, the grapes are left to macerate on their skins and ferment for 12 days. After racking this wine remains in batonage on fine lees for 2 months. We use very low amounts of sulphites and do not add any chemical additives to winemaking.

AGING: This wine is aged for 8 months in steel tanks and for 4 months in the bottle prior to release from the winery.

SENSORY CHARACTERISTICS: Deep ruby red colour and violet nuances. Intense aromas of small red fruits and slight spiciness. In the mouth it is soft and with a slightly quite savory and slightly tannic finish, typical characteristics of the Nero di troia grapes variety.

"VIVERE CON GIOIA, SEMPRE"

"LIVING WITH HAPPYNESS,
ALWAYS"

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



wine

SCHEDA
TECNICA

