



TERRASOLATA

## "NERO DI TROIA" IGP

Regione di provenienza	Puglia
Uvaggi	100% Nero di Troia
Invecchiamento	-----
Gradazione alcolica media	13.00 % vol
Temperatura di servizio	18°/20° C
Caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"><li>• Colore: <i>rosso rubino</i></li><li>• Profumo: <i>profumi di frutta, bacche rosse e pepe nero</i></li><li>• Sapore: <i>morbido, fruttato, pieno, giustamente tannico</i></li></ul>
Abbinamenti gastronomici	Si accompagna a piatti decisi e alle carni rosse
Vigneti	Nero di Troia
Sistema di allevamento	Tendone- Spalliera
Densità di impianto	-----
Produzione per Ha.	11000 kg per ettaro
Periodo di vendemmia	Metà Ottobre
Vinificazione	In acciaio
Fermentazione alcolica	A temperatura controllata
Affinamento	In acciaio
Analisi chimiche (dati analitici di massima)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zuccheri riduttori al Fehling: g/l 0,3</li><li>• Acidità totale: g/l 6,00</li><li>• Acidità volatile:</li><li>• Anidride solforosa totale:</li></ul>