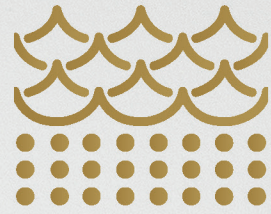


SESTO ACUTO
NERO DI TROIA-PRIMITIVO
PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



DI REDA
DOMINI



SESTO ACUTO

NERO DI TROIA - PRIMITIVO

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Produzione: Puglia

Area di produzione: Puglia, colline del Nord barese, Murgia.

Tipo di terreno: Calcareo, argilloso

Altitudine: 480 mt sul livello del mare

Varietà di uve: 70% Uva di Troia – 30% Primitivo

Vinificazione: 15 giorni di macerazione con vinaccia a temperatura controllata e con lieviti selezionati.

Note degustative: Fruttato con sentori di mora, mirtillo e eleganti sentori speziati. Finale gradevole.

Abbinamenti: Carni rosse, formaggi stagionati, cacciagione.

Modalità di degustazione: Decantare prima di servire. Temperatura di servizio 16°-18°C

Grado alcolico: 13,5 % vol.

Production: Puglia (Apulia)

Production area : Puglia, hills north of Bari, Murgia.

Soil Type: Calcareous, clay

Altitude: 480 m above sea level

Grape variety: 70% Uva di Troia – 30% Primitivo

Vinification: 15 day maceration with marc at controller temperature and selected yeasts.

Tasting notes: Fruity with hints of blackberry, blueberry and elegant spicy noets. Pleasant finish.

Best served with: Red meats, aged cese, game.

Serving tips: Decant before serving. To be served at 16°-18°C

Alcohol: 13,5 % vol.

