



VULGARIS
NERO DI TROIA
PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



DI REDA
DOMINI



VULGARIS
NERO DI TROIA
PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Produzione: Puglia

Area di produzione: Puglia, colline del Nord barese, nell'area della Doc Castel del Monte 480mt slm

Tipo di terreno: Calcareo, argilloso

Altitudine: 480 mt sul livello del mare

Varietà di uve: 100% Uva di Troia

Vinificazione: Parziale appassimento delle uve in campo. Fermentazione con una lunga macerazione di 15-20gg ad una temperatura controllata e con lieviti selezionati.

Invecchiamento: 8 mesi in vasche di cemento, 12 mesi in botti francesi

Note degustative:

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: Fruttato con sentori di ciliegia, mora, mirtillo e eleganti sentori speziati.

Finale gradevole dalle raffinate note di vaniglia e cacao.

Gusto: Pieno, armonico, persistente, saggiamente tannico. Conferma al palato il ricco ed elegante bouquet.

Abbinamenti: Carni rosse, formaggi stagionati, cacciagione. Ottimo come vino da meditazione

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

Grado alcolico: 14% vol.

Production: Puglia (Apulia)

Production area : Puglia, hills north of Bari, in the DOC area of Castel del Monte; 480mt asl

Soil Type: Calcareous,clay

Altitude: 480 m above sea level

Grape variety: 100% Uva di Troia

Vinification: Partial dryng of the grapes in the field. Fermentation with long maceration of 15-20 days at controlled temperature and with selected yeasts.

Ageing: 8 months in concrete tanks, 12 months in French oak barrels

Tasting notes:

Colours: intense ruby red with purple/hues.

Bouquet: Fruity with hints of cherry, blackberry, blueberry and elegant spicy hints.

Finish pleasant with elegant notes of vanilla and chocolate.

Taste: Full, harmonious, persistent, wisely tannic. It confirms the rich and elegant bouquet on the palate.

Best served with: Red meat, aches cheese, game dishes, lamb. Excellent as a meditation wine

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

Alcohol:14 % vol.

