



**ANTICA ENOTRIA**  
APULIAN ORGANIC FARM



**CONTESSA  
STAFFA  
ROSATO  
1GT PUGLIA**

85% Nero di Troia  
15% Montepulciano

13% vol.

**Volume 750ml**  
Imballo/Pack 6 bott.  
**CON**

**SCHEMA  
TECNICA**

**VARIETÀ DELLE UVÉ:** Nero di Troia e Montepulciano.

**VIGNETO:** allevato a pergola pugliese e cordone con resa di 90 qli. per ettaro

**VINIFICAZIONE:** dopo una macerazione con le bucce per 6 ore il mosto viene illimpidito a freddo e fatto fermentare a 16° in silos di acciaio.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** di colore rosa con sfumature buccia di cipolla, al naso offre splendide sensazioni di fragola e altri piccoli frutti rossi. Al palato colpisce per la sua sapidità, persistenza aromatica e per un giusto equilibrio tra freschezza e note morbide.

**"UNA STORIA AFFASCINANTE"**

**GRAPE VARIETY:** Nero di Troia and Montepulciano

**VINE:** Trained using the "Pugliese trellis" and cordon method.

**YIELD:** 90,000 kg. per hectare

**VINIFICATION:** After maceration on the skins for 6 hours, the juice is cold filtered and allowed to ferment at a temperature of 16°C in steel tanks.

**SENSORY CHARACTERISTICS:** A lovely pink colour with slight nuances of onion skin, the wine is reminiscent of wild strawberry and other small red berries. On the palate, the wine is remarkable for its flavour, aromatic persistence and strikes a perfect balance between velvety soft and crisp.

**"A CHARMING STORY"**



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

P.Iva 03739110710  
IBAN IT41S0542478380000001001062

controllato da ICEA  
www.anticaenotria.it

