



ANTICA ENOTRIA

APULIAN ORGANIC FARM



CONTESSA STAFFA

ROSATO
IGT PUGLIA

85% Nero di Troia
15% Montepulciano

13% vol.

VARIETÀ DELLE UVE: 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"

Volume 750ml
Imballo/Pack 6 bott.
CON

wine

SCHEMA
TECNICA



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 2478380000001001062

controllato da ICEA
www.anticaenotria.it



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



OPERATORE CONTROLLATO N.
PF0920