



ANTICA ENOTRIA

APULIAN ORGANIC FARM



IL SALE DELLA TERRA

NERO DI TROIA
IGT PUGLIA

100% Nero di Troia
13,5% vol.

VARIETÀ DELLE UVE: Nero di Troia

VIGNETO: allevato a cordone speronato con resa di 60 qli. per ettaro

VINIFICAZIONE: la vendemmia manuale avviene nella seconda settimana di ottobre e, dopo la pigiadiraspatura, il mosto macera in vinificatori di acciaio per 15-20 giorni. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 25°. Terminata la fermentazione il vino passa in botti grandi da 30 hl, dove matura per 24 mesi. Termina l'affinamento per altri 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rubino fitto, grande equilibrio ed eleganza di profumi di frutta matura, spezie e di leggera tostatura. Al palato ha struttura potente supportata da una bella freschezza che ne accentua il frutto. Molto persistente, termina con una finissima nota di vaniglia.

"È IL VINO CHE RAPPRESENTA PIÙ DI TUTTI IL FORTE LEGAME TRA LA NOSTRA FAMIGLIA E LA TERRA"

GRAPE VARIETIES: nero di Troia

VINEYARD: trained to spurred cordon, with a yield of 60 quintals per hectare

VINIFICATION: manual harvest takes place in the second week of October. Maceration occurs in stainless steel with frequent traditional handling and delestage ("rack and return"). The grapes are left to ferment in the juice at a controlled temperature of 25°C.

The wine goes to large, 30-hectolitre oak casks, where it matures for 24 months, followed by a further 12 months in the bottle.

SENSORY PROFILE: deep ruby color, great balance and elegance of aromas of ripe fruit, spices and lightly toasted. The palate has powerful structure supported by a nice freshness that accentuates the fruit. Very persistent, ending with a fine vanilla note.

"IT'S THE WINE THAT BEST REPRESENT THE STRONG CONNECTION MY FAMILY HAS WITH THE LAND"

Volume 750ml
Imballo/Pack 6 bott.
SALE

Volume 1,5L
Imballo/Pack 1 bott.

wine

SCHEMA
TECNICA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF

IT BIO 006

AGRICOLTURA ITALIA



OPERATORE CONTROLLATO N.

PF0920

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

