



**ANTICA ENOTRIA**  
APULIAN ORGANIC FARM



## NERO DI TROIA IGT PUGLIA

100% Nero di Troia  
13,5% vol.

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

wine

## SCHEDA TECNICA

**Volume 1,5L**  
Imballo/Pack 1 bott.



**VARIETÀ:** Nero di Troia in Purezza

**VIGNETO:** allevato a cordone speronato con resa di 70 qli. per ettaro

**VINIFICAZIONE:** la vendemmia avviene nell'ultima settimana di ottobre e dopo la pigiadi raspatura il mosto macera in vinificatori di acciaio per 10-12 giorni. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 25°. Una gestione accurata delle pratiche di rimontaggio e delestage in macerazione consentono di ottenere una giusta estrazione delle sostanze aromatiche e coloranti.

**MATURAZIONE:** dopo la fermentazione alcolica il vino matura in silos di acciaio per 12 mesi e successivamente in botti grandi da 30 hl per 12 mesi

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** vino di notevole tipicità ed espressione del territorio, colore rosso rubino con sfumature violacee. Profumo elegante ed intenso di frutta matura, di spezie e di leggera tostatura. All'assaggio è morbido di giusta freschezza e tannicità.

**"IL MIO VINO! LONGEVO ELEGANTE  
E PERSISTENTE"**

**GRAPE VARIETY:** Pure Nero di Troia

**VINES:** Trained using the Guyot method.

**YIELD:** 7,000 kg per hectare

**VINIFICATION:** The grapes are harvested in the last week of October and after de-stemming and crushing, the grapes are left to macerate in steel tanks for 10-12 days. Fermentation takes place at a controlled temperature of 25°C. By carefully breaking up the cap of skin and performing delestage ("rack and return") during maceration, it is possible to perfectly extract all the natural aromas and colours.

**AGING:** After alcoholic fermentation, the wine is set aside to age in steel tanks for 12 months, followed by an additional 12 months in 30 hectolitre oak casks.

**SENSORY CHARACTERISTICS:** This wine is a characteristic and quintessential expression of the territory, deep ruby red colour with violet nuances and an intense and elegant bouquet of ripe fruit, spices and a pleasantly toasted taste. On the palate, the wine is soft with the correct freshness and tannic edge.

**"MY WINE! LONG LASTING,  
ELEGANT AND PERSISTENT"**

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



ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF

IT BIO 006  
AGRICOLTURA ITALIA



OPERATORE CONTROLLATO N.  
**PF0920**