

TERRE DI MARIA
Nero di Troia – BIO

Indicazione Geografica Protetta

Puglia

Vitigno	Nero di Troia 100%
Grape	Nero di Troia 100%
Zona di produzione	Orta Nova (FG)
Region	Orta Nova (FG)
Tipo terreno	franco sabbioso con presenza di argilla
Soil type	sandy loam with te presence of clay
Esposizione	Sud-Est
Exposure	South-East
Altitudine	65 m slm
Elevation	65 m asl
Sistema di allevamento	guyot
Vine training	guyot
Piante per ettaro	4.000
Vines per hectare	4.000
Resa per ettaro	13.000Kg
Yeld/hectare	13.000Kg
Vendemmia	prima decade di ottobre
Grape harvest	1st decade of october
Raccolta	meccanica
Harvesting	mechanical
Fermentazione alcolica	in acciaio a temperatura controllata
Alcoholic fermentation	insteel tanks controlled temperature
Affinamento	3-4 mesi in botte grande (rovere)
Aging	In big barrel for 3-4 months
Gradazione alcolica	13%
Alcohol by volume	13%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- Limpido, di colore rosso rubino tendente al granato e consistente.
- Intenso, abbastanza complesso. Fruttato con sentori di mora, ciliegia sotto spirito, sottobosco e note speziate
- Secco, morbido ed equilibrato. Di corpo con tannino elegante e persistente.

Ideale con arrosto di carni

TASTING NOTES

- Clear, ruby red evolving to garnet and consistent
- Intense, quite complex. Fruity with aroma of blackberry and cherry in spirit, undergrowth with spicy notes
- Dry, soft and balanced, sapid, elegant and persistent tannins.

Ideal with roast meats

