



MONTE TESSA

Nero di Troia



Zona di produzione:
Nord-est barese,
250-300 slm



Piante per ettaro:
3800



Terreno:
Sabbioso e calcareo



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva e
macerazione a 4/5°C
per 24 ore. Fermentazione
alcolica a temperatura
controllata di 24-26°C
e svinatura al termine della
stessa. Pressatura soffice
delle vinacce.



Vitigno:
Nero di Troia

ESAME ORGANOLETTICO



Colore:
Rosso intenso
con riflessi violacei



Profumo:
Intenso e persistente con
sentori di frutta rossa e spezie



Gusto:
Morbido e persistente con
piacevoli note di ribes nero
e more, con tannino
sapientemente equilibrato



Età dei vigneti:
10-15 anni



Affinamento:
Dopo la fermentazione
malolattica in serbatoi
di acciaio il vino viene affinato
in legno di rovere francese
di medio tostatura e rimane
in affinamento per 4 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato con affinamento
in bottiglia.



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera con potatura
cordone speronato



Abbinamento gastronomico:
Piatti di carne e frutta secca



Mescita:
Servire a temperatura di 18/20°C
Decantare prima di servire

