



# MONTE TESSA

## Nero di Troia



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



**Piante per ettaro:**  
4500



**Terreno:**  
Sabbioso e  
argilloso-calcareo



**Vinificazione:**  
Diraspatura dell'uva e  
criomacerazione a 4/5°C  
per 18/36 ore.  
Fermentazione alcolica  
a temperatura controllata  
e svinatura al termine della  
stessa. Pressatura soffice  
delle vinacce.



**Vitigno:**  
Nero di Troia



**Età dei vigneti:**  
10-15 anni



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



**Sistema  
di allevamento:**  
Spalliera  
con potatura guyot

### ESAME ORGANOLETTICO



**Colore:**  
Rosso intenso  
con riflessi violacei



**Profumo:**  
Intenso e fruttato con  
dolci note speziate



**Gusto:**  
Morbido e persistente con  
un tannino sapientemente  
equilibrato



**Abbinamento gastronomico:**  
Carni rosse alla brace, primi  
piatti con carni rosse tipici  
della cucina mediterranea e  
formaggi poco stagionati



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

