

# Nero di Troia

Indicazione Geografica Protetta

Puglia

<b>Vitigno</b>	Nero di Troia 100%
Grape	Nero di Troia 100%
<b>Zona di produzione</b>	Orta Nova (FG)
Region	Orta Nova (FG)
<b>Tipo terreno</b>	argilloso
Soil type	clay
<b>Esposizione</b>	Sud-Est
Exposure	South-East
<b>Altitudine</b>	65 m slm
Elevation	65 m asl
<b>Sistema di allevamento</b>	guyot
Vine training	guyot
<b>Piante per ettaro</b>	4.000
Vines per hectare	4.000
<b>Resa per ettaro</b>	13.000Kg
Yeld/hectare	13.000Kg
<b>Vendemmia</b>	prima decade di ottobre
Grape harvest	1st decade of october
<b>Raccolta</b>	meccanica
Harvesting	mechanical
<b>Fermentazione alcolica</b>	in acciaio a temperatura controllata
Alcoholic fermentation	insteel tanks controlled temperature
<b>Affinamento</b>	3-4 mesi in botte grande (rovere)
Aging	In big barrel for 3-4 months
<b>Gradazione alcolica</b>	14%
Alcohol by volume	14%

## Note di degustazione

<u>esame visivo:</u>	limpido, di colore rosso rubino tendente al granato e consistente.
<u>esame olfattivo:</u>	Intenso, abbastanza complesso. Fruttato con sentori di mora, ciliegia sottospirito e note speziate
<u>esame gusto-olfattivo:</u>	Secco, morbido ed equilibrato, sapido, tannino elegante e persistente.

## Tasting notes

<u>visual exam:</u>	clear, ruby red evolving to garnet and consistent
<u>olfactory exam:</u>	Intense, quite complex. Fruity with aroma of blackberry and cherry in spirit with spicy notes
<u>tasting and olfactive exam:</u>	Dry, soft and balanced, sapid, elegant and persistent

