

La Marchesana



Nero di Troia igt Puglia Bio

.....

Varietà: Nero di Troia 100%

Provenienza: zona Mariotto

Forme di allevamento: viti allevate a cordone speronato

Viti per ettaro: 4.300

Suolo: terreno rosso ferroso con roccia calcarea sottostante

Produzione: 90hl/ha.

Tecnica di produzione: raccolta meccanica. Fermentazione alcolica e macerazione in acciaio a temperatura controllata (24°C). Affinamento in acciaio per 9 mesi e 4 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 14,5%

Zucchero residuo naturale: 4 gr/lt

Note di degustazione: Rosso rubino lucente con sfumature purpuree note odorose di viola con cenni di mora e ciliegia scura. Assaggio avvolgente e di bella stoffa, sostenuto da tannino vigoroso. Sfuma su note fruttate e floreali.