



SAN MARZANO



Talò

NERO DI TROIA PUGLIA IGP

Tipologia: Rosso

Vitigno: Nero di Troia

Denominazione: Puglia IGP

Coltivazione: Spalliera

Zona produzione: Alta Murgia, Puglia, a circa 180 m slm

Terreno: Profondo, a medio impasto tendenzialmente argilloso e ricco di scheletro

Vendemmia: Metà ottobre

Vinificazione: Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni

Affinamento: In barrique di rovere francese ed americano per 6 mesi

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino vivace e intenso; il bouquet è un elegante intreccio di note floreali di viola, sentori fruttati di ciliegia e mora di rovo, note speziate di coriandolo, pepe nero e liquirizia. Una leggera tostatura arricchisce il profilo olfattivo di note di tabacco e cacao. Tannino deciso ma elegante, non molto marcato; vino strutturato in cui si nota una bella freschezza data da una buona nota acida che assicura una certa longevità

Abbinamenti: Primi piatti succulenti e molto conditi come lasagne, pasta al ragù di carne, pasta fatta in casa con sughi ricchi. Ideale anche con secondi di carne rossa, stufati, brasati e carne alla griglia. Ottimo anche con i formaggi semistagionati

Servire a: 16-18°C



WINE SHARING BEAUTY