

Tanè

Nero di Troia Puglia Indicazione Geografica Protetta

Il Nero di Troia è uno dei vitigni a bacca rossa più antichi e caratteristici della Puglia centro-settentrionale e pare sia originario dell'Asia Minore (Troia) ed essere giunto in Puglia durante la colonizzazione ellenica.

CARATTERISTICHE TECNICHE

ANNATA: 2011

ETA' DEI VIGNETI: 15 - 30 anni;

SISTEMI DI ALLEVAMENTO: Alberello o spalliera;

VARIETA' DELL'UVA: 100% Nero di Troia;

PORTAINNESTI: 157 - 140 Ruggieri;

NUMERO DEI CEPPI PER ETTARO: 4.000 - 4.500;

RESA DI VINO PER ETTARO: 80 - 100 Hl;

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di Ottobre;

LAVORAZIONE DELL'UVA E FERMENTAZIONE DEL MOSTO: L'estrazione del colore avviene tramite macerazione del mosto con le vinacce che conferiscono al mosto, con l'avanzare della fermentazione, sostanze coloranti ed odorose. La separazione del mosto dalle bucce avviene per sgrondo esercitando una leggera pressatura. Il mosto completa la fermentazione per circa 7 giorni a temperatura termoregolata;

AFFINAMENTO ED INVECCHIAMENTO DEL VINO: Dopo alcuni mesi in vasche di cemento vetrificato, il vino matura in botti di Rovere di Slavonia da 35 Hl. Successivo affinamento in bottiglia per un periodo di 3-6 mesi;

DATI ANALITICI: Alcool 13% vol. - Acidità totale 5,05‰;

ESAME ORGANOLETTICO: Colore Rosso Rubino intenso con lievi sfumature aranciate e violacee. Netto sentore di viola e di frutta nera. Lievemente speziato, al tatto è pieno, corposo giustamente tannico ed impostato sulla morbidezza;

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Paste condite con sughi saporosi, arrostiti leggeri, pollami, piccola selvaggina, formaggi semi-piccanti. Va servito a temperatura di cantina.

Nero di Troia is a red grape varieties most ancient and typical of Puglia north-central and seems to have originated in Asia Minor (Troy) and having arrived in Puglia during the Hellenic colonization.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

VINTAGE: 2011

AGE OF VINEYARDS: 15 - 30 years;

SYSTEM OF GROWTH: Tree or espalier;

VARIETY OF GRAPES: 100% Nero of Troia;

GRAFTING: 157 - 140 Ruggieri;

NUMBER OF STUMPS PER ACRE: 4.000 - 4.500;

AMOUNT OF WINE PER ACRE: 80 - 100 Hl;

PERIOD OF HARVESTING: First decade of October;

PROCESSING OF GRAPES AND FERMENTATION OF THE MUST: The extraction of the colour occurs through the maceration of the must with the dregs which then give the must, with the advancing of the fermentation, colouring and scented substances. The separation of the must from the skins occurs by crunching using a slight pressure. The must completes fermentation for about 7 days at a thermo regulated temperature;

REFINING AND AGEING OF THE WINE: After a few months in cement tanks, the wine is aged in oak barrels of 35 Hl Slavonian. Next in bottle for a period of 3-6 months;

ANALITICAL DATA: Alcohol 13% vol. - Acid total 5,05‰;

ORGANIC EXAMINATION: Intense ruby red color with slight orange hues and purple. Clean scents of violet and black fruit. Mildly spicy, touch is full-bodied and tannic set to the softness;

GASTRONOMIC COMBINATIONS: Pasta with savory sauces, light roasts, poultry, small game, cheese semi-spicy. It should be served at cellar temperature.



| FORMATO BOTTIGLIA BOTTLES SIZE | CODICE EAN EAN CODE | BOTTIGLIE PER CONFEZIONE NUMBER BOTTLES FOR BOX | PESO CONFEZIONE BOX WEIGHT | DIMENSIONI CONFEZIONE BOX SIZES | CONFEZIONI PER STRATO BOX FOR LAYER | CONFEZIONI PER PALLET BOXES FOR PALLET |
|-----------------------------------|--------------------------------|---|----------------------------------|--|---|---|
| Bord. Lt. 0,750 Lt. 1,5 | 8020050000111 8020050150113 | 6 6 | 7,5 15 | 228 x 153 x H 335 320 x 220 x H 348 | 25 12 | 125 60 |