

CUORO  
di  
vino

# NERO DI TROIA PUGLIA

Indicazione Geografica Tipica


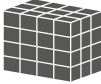



## ROSSO

Ottenuto esclusivamente da uve di Troia, esalta in pieno le sue caratteristiche accompagnato da carni rosse e selvaggina. Colore rosso rubino con sfumature granato ha profumo vinoso e sapore asciutto.

## RED

*Obtained exclusively from Troia grapes, it exhals all its characteristics together with red meat and game. It is ruby red with reddish hints. It has an intense aroma and dry taste.*

BOTTIGLIA BOTTLE	TAPPO STOPPER	CARTONE CARTON	PALLET PALLET
			
Bordolese Bordolese Nobile 750 ml	Tappo <i>Stopper</i> Sughero Cork	Cartone <i>Carton</i> 6 bottiglie 750 ml	Pallet 120 x 180 cm 110 cartoni
	750 ml	12,5% vol.	servire a 18 - 20 °C



Per degustare al meglio un buon vino ci vuole un bicchiere adatto. I grandi esperti europei si sono messi d'accordo per definire le caratteristiche del bicchiere ideale per la degustazione del vino. Hanno realizzato un bicchiere dalla tipica forma a tulipano: pancia larga in basso e imboccatura più stretta in alto. Il bicchiere è così in grado di convogliare verso il naso i profumi che si liberano nella parte più panciuta. Perché ciò avvenga nel modo migliore possibile è necessario che il vino sia versato nel bicchiere fino a raggiungere il punto nel quale la pancia ha il diametro massimo, così che abbia la superficie più ampia possibile a contatto con l'aria.



# NERO DI TROIA PUGLIA

Indicazione Geografica Tipica

Linea CUOR di VINO

<b>Denominazione</b> <i>Name</i>	<b>Vigne della Disfida</b> Nero di Troia Puglia IGT rosso	<b>Vigne della Disfida</b> Nero di Troia Puglia IGT red
<b>Dati agronomici</b> <i>Management data</i>	<b>Vitigni utilizzati:</b> Nero di Troia 100%	<b>Grape variety:</b> 100% Nero di Troia
	<b>Zona ubicazione vigneti:</b> Agro di Barletta Contrada Canne della Battaglia	<b>Vineyard location:</b> Agro di Barletta Contrada Canne della Battaglia
	<b>Tipo di suolo:</b> Medio impasto e tendente allo sciolto	<b>Soil:</b> mixed tending to melty
<b>Dati agronomici</b> <i>Management data</i>	<b>Sistema di allevamento:</b> controspalliera	<b>Growing system:</b> vertically trellised spurred cordon
	<b>Epoca di vendemmia:</b> fine Settembre	<b>Harvest:</b> end of September
<b>Dati enologici</b> <i>Wine specifications</i>	<b>Vinificazione:</b> Pigiatura soffice, macerazione e fermentazione a temperatura controllata	<b>Vinification:</b> Soft pressing, maceration and fermentation at controlled temperature
	<b>Affinamento:</b> Vasche acciaio 3 mesi in bottiglia	<b>Ageing:</b> Stainless Steel vats and three months in the bottles
	<b>Resa di uva in vino %:</b> 67	<b>Wine yield %:</b> 67
	<b>Estratto secco (gr./l):</b> >28	<b>Dry extract (gr./lt):</b> >28
	<b>Acidità totale (gr./l):</b> 5,50 <b>pH:</b> 3,50-3,60	<b>Total acidity (gr./lt):</b> 5,50 <b>pH:</b> 3,50-3,60
	<b>Zuccheri residui (gr./lt.):</b> 3	<b>Residual sugar (gr./lt.):</b> 3
	<b>Alcol svolto:</b> 12,50%	<b>Alcohol:</b> 12,50%
<b>Caratteristiche organolettiche</b> <i>Organoleptic features</i>	<b>Colore:</b> rosso rubino con sfumature granato	<b>Colour:</b> ruby red colour with intense red hints
	<b>Profumo:</b> vinoso intenso	<b>Smell:</b> vine intense
	<b>Sapore:</b> si presenta equilibrato al palato	<b>Taste:</b> it is balanced on the palate
<b>Altri dati</b> <i>Further information</i>	<b>Abbinamenti:</b> zuppe rustiche, paste condite con sughi saporosi, arrosti leggeri	<b>Recommended with:</b> Pasta dishes with fullflavoured sauces, delicately flavoured roasts
	<b>Temperatura di servizio:</b> Va servito a 18-20°C	<b>serving temperature:</b> Serve at 18-20°C
	<b>Conservazione:</b> in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore	<b>Storing:</b> keep away from light and heat
	<b>Formati disponibili:</b> ml. 750	<b>Available sizes:</b> ml. 750