MOTTURA

Nero di Troia

Marchio	Mottura
Vino	Nero di Troia IGT Puglia
Riconoscimento	Indicazione Geografica Tipica
Zona Produzione	Capitanata
Tip.Terreno	Calcareo e Argilloso
Sistema Coltivazione	Spalliera e cordone speronato
Resa q.li per ettaro	140
Vitigni utilizzati	Uva di Troia
Clima	Inverni medi con primavere ed estati molto asciutte
Vendemmia	A macchina
Tecnica vinificazione	Macerazione tradizionale per 4-6 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata
Colore	Rosso violaceo
Profumo	Ampio e armonico con sentori di frutti di bosco e mandorla
Tenore alcolico	12%vol
Abbinamento ai cibi	Carni rosse e formaggi a media stagionatura e salumi
Temperatura servizio	16-18° C
Bicchiere consigliato	Calice a stelo medio di vetro trasparente
Durata	Due o tre anni se conservato in cantine idonee

MOTTURA Vini del Salento S.r.l.
Piazza Melica, 4 - 73058 Tuglie, Lecce - Italia
Tel./Fax +39 0833 596601

MOTTURA
VINI DEL SALENTO

info@motturavini.it
www.motturavini.it
www.lepitre.it