



NERO DI TROIA

Marchio	Villa Mottura
Vino	Puglia Nero di Troia
Classificazione	Indicazione Geografica Tipica
Zona produzione	Capitanata
Tipologia terreno	In prevalenza calcareo e argilloso
Sistema coltivazione	Prevalentemente cordone speronato e guyot
Resa q.li per ettaro	140 circa
Vitigni utilizzati	Uva di Troia
Clima	Inverni medi con primavera ed estati molto asciutte.
Vendemmia	Prevalentemente manuale a giusta maturazione
Tecnica vinificazione	Macerazione tradizionale di 8-10 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata.
Affinamento	In acciaio e bottiglia
Colore	Rosso con riflessi porpora
Profumo	Generoso e persistente, con sentori di frutti di bosco e mandorla
Gusto	Di buon corpo, morbido, armonico e persistente
Tenore alcolico	12,5% vol
Abbinamento ai cibi	Carni rosse e formaggi a media stagionatura e salumi
Temperatura servizio	16-18° C
Bicchieri consigliato	Calice a stelo medio di vetro trasparente
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale
Durata	4-5 anni