NERO DI TROIA

Marchio	Mottura
Vino	Nero di Troia Puglia
Classificazione	Indicazione Geografica Tipica
Zona produzione	Capitanata
Tipologia terreno	Calcareo e argilloso
Sistema coltivazione	Cordone speronato e guyot
Resa q.li per ettaro	140 circa
Vitigni utilizzati	Uva di Troia
Clima	Inverni medi con primavere ed estati molto asciutte.
Vendemmia	Prevalentemente manuale
Tecnica vinificazione	Macerazione tradizionale per 8-10 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata
Affinamento	In acciaio
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
Bicchiere consigliato	Calice a stelo medio di vetro trasparente
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale
Durata	2-3 anni

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