



# MOTTURA



## NERO DI TROIA

<b>Marchio</b>	Mottura
<b>Vino</b>	Nero di Troia Puglia
<b>Classificazione</b>	Indicazione Geografica Tipica
<b>Zona produzione</b>	Capitanata
<b>Tipologia terreno</b>	Calcareo e argilloso
<b>Sistema coltivazione</b>	Cordone speronato e guyot
<b>Resa q.li per ettaro</b>	140 circa
<b>Vitigni utilizzati</b>	Uva di Troia
<b>Clima</b>	Inverni medi con primavere ed estati molto asciutte.
<b>Vendemmia</b>	Prevalentemente manuale
<b>Tecnica vinificazione</b>	Macerazione tradizionale per 8-10 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata
<b>Affinamento</b>	In acciaio
<b>Colore</b>	Rosso con riflessi porpora
<b>Profumo</b>	Generoso e persistente, con sentori di frutti di bosco e mandorla
<b>Gusto</b>	Di buon corpo, morbido, armonico e persistente
<b>Tenore alcolico</b>	12,5% vol
<b>Abbinamento ai cibi</b>	Carni rosse e formaggi a media stagionatura e salumi
<b>Temperatura servizio</b>	16-18° C
<b>Bicchiere consigliato</b>	Calice a stelo medio di vetro trasparente
<b>Conservazione</b>	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale
<b>Durata</b>	2-3 anni