

Villa MOTTURA



NERO DI TROIA PUGLIA

Marchio	Villa Mottura
Vino	Nero di Troia Puglia
Riconoscimento	Indicazione Geografica Tipica
Zona Produzione	Capitanata
Tip.Terreno	Calcereo e Argilloso
Sistema Coltivazione	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
Tecnica vinificazione	Macerazione tradizionale per 8 -10 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata
Colore	Rosso con riflessi porpora
Profumo	Generoso e persistente, con sentori di frutti di bosco e mandorla
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
Durata	Due o tre anni se conservato in cantine idonee