



VARIETA' DI UVE

Nero di Troia

85%,

Montepulciano 15%



AREA DI PRODUZIONE

Nord della Puglia



ALCOL TEMPERATURA DI SERVIZIO

13% Vol. – Servire a 15-18°



VINIFICAZIONE

Dopo un spremitura soffice delle uve avviate alla

macerazione e successiva

fermentazione in silos in acciaio



NOTE DEGUSTATIVE

dal colore rosso rubino

intenso, evidenza all'olfatto

sentori di spezie e frutti di bosco. Gusto

secco, caldo, giustamente tannico al

palato.



ABBINAMENTO

Si abbina a primi piatti

gustosi e pietanze a base di

carne.