1788

Nero di Troia I.G.T. Puglia

NERO DI TROIA AD ACINO PICCOLO IN PUREZZA

Il nome celebra le origini della famiglia nel territorio. Uve selezionate, appassimento in pianta e raccolta manuale tardiva. Lunga macerazione e 12 mesi in barrique di rovere francese.

Profilo degustativo

Colore Rosso fitto e profondo, con sfumature granato.

Profumo Amarena, mirtillo, confetture di prugne e fichi si uniscono a liquirizia e note tostate di caffè e cacao.

Palato Asciutto, caldo e vellutato, con frutti rossi maturi e un equilibrio tra acidità e tannini. Espressione aromatica intensa e persistente.

Il vigneto

Zona di produzione	Orta Nova (FG), Grassano delle Fosse
Giacitura e altitudine	Pianeggiante · 93 m s.l.m.
Suolo	Medio impasto, scheletro e alta presenza di calcare
Superficie / età del vigneto	1,80 ha / 18 anni
Allevamento	Spalliera, Guyot corto
Densità / gemme per pianta	4.347 ceppi/ha / da 6 a 8
Sesto d’impianto	2,30 × 1,00 m
Vendemmia	Inizio novembre, con appassimento in pianta
Bottiglie indicate	3.000

DOMUS HORTAE
Corso Aldo Moro 85 · 71045 Orta Nova (FG)
+39 328 423 8769 · domus.hortae@gmail.com