

Vigne del Tramezzo

NERO DI TROIA

Il territorio della contrada Tramezzo è una zona agricola appena collinare a circa 150 s.l.m. nell'agro di Cerignola sede della nostra cantina. La selezione Vigne del Tramezzo sono vini sinceri, schietti nati dalla semplicità di gesti quotidiani di persone che coltivano le proprie vigne con cura e rispetto della propria madre terra che li ospita

Vendemmia 2021



Uvaggio: Uva di Troia 100%

Grado alcolico: 12,5 % Vol.

- Acidità totale: 5,30 mg/l
- Residuo zuccherino 3.5 mg/l



Zona di produzione: Nord Puglia agro di Cerignola

Denominazione NERO DI TROIA I.G.T. PUGLIA



Vinificazione e affinamento

La raccolta è effettuata nella prima decade di ottobre.

Le uve diraspate, rimangono in macerazione per 6/8 giorni in vinificatori di acciaio a 26 °C con frequenti rimontaggi per una miglior estrazione e ossigenazione dei tannini.

Il vino rimane a decantare per 3 mesi sopra i propri lieviti. Dopo il travaso matura per i successivi 12 mesi in vasche di cemento vetrificato.



Note di degustazione

Rosso intenso con riflessi rubino, profumo intenso e persistente, con sentori di ciliegia e gelso con note floreali di viola e vaniglia. Vino di buon corpo, pieno ed equilibrato al palato.



Abbinamenti gastronomici

Primi e secondi a base di carne, sughi con funghi oppure con melanzane ripiene al forno. Perfetto con formaggi tipici e tagliere di salumi.



Temperatura: Come da cantina a circa 16/18 °C

Confezionamento:

Bottiglia in vetro da 0,75
Tappo sughero/ tecnico
Scatole da 6 bottiglie
Pallet 25 scatole x fila x 4



SANPAOLO

CASA VINICOLA

Cantine & vigne in PUGLIA

S.P. 72 c/da tramezzo 71042 Cerignola FG-ITALIA

www.casavinicolasanpaolo.it

Facebook: Sanpaolo vini