



Le Pergole

NERO DI TROIA IGP PUGLIA

Colore rosso rubino con riflessi tipici; profumo intenso e persistente con note floreali e di sottobosco; gusto morbido e delicato.

Vitigno 100% Nero di Troia

Sistema di allevamento Tendone o pergola pugliese

Tipo di terreno fresco-profondo

Affinamento Dopo completamento fermentazione malolattica, travaso e riempimento in barrique di secondo passaggio da 225 litri; dopo la sosta nelle barrique per 4 mesi, travaso e periodo di riposo per 4 mesi in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento; affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Alcol 12,8%

Abbinamento Gastronomico Primi piatti leggeri, carni arrosto, formaggi mediamente stagionati, verdure cotte.

Servire a 18°-20°C