



# 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