

LINEA SPELONGA

MARILINA

Nero di Troia
Rosato Puglia IGP

INFO DI
SMALTIMENTO,
NUTRIZIONALI
E INGREDIENTI



Nero
di Troia



750 ml
1,5 lt



12,5%
vol.



10-12°C

Zona di produzione

Stornara, Foggia, Puglia
Temperature medio-alte
e bassa piovosità. Terreni
a grana calcarea.

Coltivazione

Controspalliera (4500 viti per ettaro)

Periodo di vendemmia

Prima decade di ottobre.
Uve raccolte manualmente.

Vinificazione

Macerazione termocontrollata
in acciaio inox.

Permanenza sui lieviti

1 mese

Maturazione e affinamento

In acciaio inox per 3 mesi.
Successivo 1 mese in bottiglia.

Caratteristiche sensoriali

Rosa corallo sfavillante. Bouquet
vario e fine, regala note di ciliegia,
lampone, gelso rosso e petali di rosa.
Sorso ricco, denso e magnificamente
fresco. Elegante al palato.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, con crepes
di ricotta, pesce al forno, frittate
e carni in genere.

Contenuto per cassa

6 x 0,75 LT
1 x 1,5 LT

Storia

Racchiude la forza, la dolcezza,
la tenacia e il fascino del cuore
dell'azienda, Marilina.

Riconoscimenti

BIBENDA

v i t a e
La Guida Vini

VINI
BUONI
D'ITALIA

BERE
BENE

GAMBERO ROSSO

ENOLOGUES
DE FRANCE
EXPERTS RESPONSABLES DE LA VIGNE AU VIN

Le Centre
du Rosé
le goût de la robe rose

OR 2023
VINALIES
Mondial du Rosé

vino
w o y

MWL
MILANOWINELIST

MILANO
WINE
WEEK

CONCOURS MONDIAL
DE BRUXELLES

CONCOURS
MONDIAL de
BRUXELLES

The MERANO
WineHunter
EXCELLENCE IS AN ATTITUDE

ROSSA ROSATI ROSÉ
La Guida al Rosé Rosso