

LINEA SPELONGA

NINÙ

Nero di Troia
Rosato Puglia IGP

INFO DI
SMALTIMENTO,
NUTRIZIONALI
E INGREDIENTI



Nero
di Troia



750 ml



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 brillante. Delicati sentori
di lamponi, rose, frutti esotici.
Al palato è fresco, persistente, con una
piacevole freschezza.

Abbinamenti

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

Contenuto per cassa

6 x 0,75 LT

Storia

Un'intera gamma dedicata al fondatore
della cantina, Nino. Un omaggio per la
sua dedizione al lavoro e alla qualità.

Riconoscimenti

BIBENDA

VINI
BUONI
D'ITALIA



CONCOURS
MONDIAL
DE
BRUXELLES

