

LINEA SPELONGA

TYRON

Nero di Troia Puglia

INFO DI
SMALTIMENTO,
NUTRIZIONALI
E INGREDIENTI



Nero
di Troia



750 ml
1,5 lt



13,5%
vol.



18-20°C

Zona di produzione

Stornara, Foggia, Puglia
Temperature medio-alte e bassa piovosità.
Terreni a grana argilloso-calcareo
ricchi di minerali.

Coltivazione

Controspalliera (4500 viti per ettaro)

Periodo di vendemmia Vinificazione

Seconda decade di ottobre.
Macerazione termocontrollata
in acciaio inox per 15-20 giorni.

Maturazione e affinamento

In acciaio inox per 12 mesi
con bâtonnage, in bottiglia per 12 mesi.

Caratteristiche sensoriali

Colore rosso porpora intenso. Ampia
gamma di sentori, dai profumi di
sottobosco alle spezie, dai sentori
minerali, dal caffè tostato alla gradevole
vaniglia. In bocca è pieno, avvolgente,
con una persistenza travolgente.
Elevato potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti

Ideale con carne rossa arrosto o stufata,
selvaggina, agnello brasato, salsiccia,
funghi e salse speziate. Formaggi stagionati.
Particolare l'abbinamento con
pasticceria secca e cioccolato.

Contenuto per cassa

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

Storia

E' il nome di un cavallo di razza,
raffigurato in etichetta con una fantina,
che lo doma e lo infervora allo stesso
tempo, dando vita ad un vino esclusivo.
Rappresenta l'icona della nostra terra.

cantinespelonga.com



v i t a e
La Guida Vini



BIBENDA



CONCOURS
MONDIAL
de
BRUXELLES



EXCELLENCE IS AN ATTITUDE