

Vigne del Tramezzo

NERO DI TROIA ROSATO

Il territorio della contrada Tramezzo è una zona agricola appena collinare a circa 150 s.l.m. nell'agro di Cerignola sede della nostra cantina. La selezione Vigne del Tramezzo sono vini sinceri, schietti nati dalla semplicità di gesti quotidiani di persone che coltivano le proprie vigne con cura e rispetto della propria madre terra che ci ospita

Vendemmia 2024



Uvaggio: Uva di Troia 100%

Grado alcolico: 11,5 % Vol.

- Acidità totale: 5,50 mg/l
- Residuo zuccherino 4 mg/l



Zona di produzione: Nord Puglia agro di Cerignola

Denominazione NERO DI TROIA I.G.T. PUGLIA



Vinificazione e affinamento

La vendemmia avviene nella prima decade di ottobre.

Le uve, diraspate e ben raffreddate, vengono lasciate in macerazione per alcune ore al fine di estrarre dalle bucce la giusta tonalità di colore e delle sostanze aromatiche tipiche del vitigno di Nero di Troia. Il mosto fiore viene fatto fermentare a 15-16°C in serbatoi in acciaio fino al termine della fermentazione alcolica.



Note di degustazione

Rosato intenso con riflessi rubino, profumo intenso e persistente, con sentori di melograno e note floreali. Vino di medio corpo, fresco e vivace. Al palato è piacevole ed equilibrato.



Abbinamenti gastronomici

Primi leggeri, a base di pesce, crostacei, maccheroncini ai frutti di mare, piatti di pesce della tradizione pugliese in genere ma anche carni bianche oppure orecchiette con pomodorini e rucola



Temperatura: Servito molto fresco 8/10

Confezionamento:

CODICE EAN 8 032771 720087

Bottiglia in vetro da 0,75

Tappo sughero/ tecnico

Scatole da 6 bottiglie

Pallet : 96 scatole 24 x fila x 4



SANPAOLO
CASA VINICOLA

Cantine & vigne in PUGLIA
S.P. 72 c/da tramezzo 71042 Cerignola FG-ITALIA
www.casavinicolasanpaolo.it

Go back Home page

