

## Rosone



*Tutta la nostra storia, la storia antica del Nero di Troia in una bottiglia.*

Colore rosso rubino intenso. All'olfatto presenta aromi di frutti rossi, quali more e ciliegie che si ritrovano anche al palato. Armonico e persistente, risponde ottimamente alle caratteristiche del vitigno. L'abbinamento gastronomico è molto vasto essendo un vino che sposa perfettamente un'ampia gamma di piatti.

**DENOMINAZIONE:**  
Nero di Troia I.G.P. Puglia

**VITIGNO:**  
100% Nero di Troia

**ALTITUDINE:**  
150 m s.l.m

**ALCOOL:**  
14,0% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
18-20°C

**FORMATO:**  
75 cl

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
Spalliera

**VINIFICAZIONE:**  
Diraspigiatura e breve stoccaggio in acciaio, inoculo del lievito selezionato. Fermentazione mantenuta intorno ai 24-26°C con frequenti rimontaggi per ossigenare il mosto. Dopo circa 6-7 giorni c'è la pressatura soffice del mosto fermentato.

**AFFINAMENTO:**  
Acciaio per 7-8 mesi con breve passaggio in barriques. Stabilizzazione tartarica a freddo -5°C prima dell'imbottigliamento.



*All our history, the ancient history of Nero di Troia in a bottle.*

*Intense ruby red color. Red fruits aromas such as blackberry and cherry, also present in the rich finish. Harmonious and persistent, excellently responds to the characteristics of the wine. Its gastronomic combination is broad, as it pairs well with a wide range of dishes.*

*In foto il Rosone della Cattedrale di Troia*



**DENOMINATION:**  
Nero di Troia I.G.P. Puglia

**VARIETY:**  
100% Nero di Troia

**ALTITUDE:**  
150 m s.l.m.

**ALCOHOL:**  
14,0% vol.

**SERVICE TEMPERATURE:**  
18-20°C

**SIZE:**  
75 cl

**FARMING SYSTEM:**  
Espalier

**VINIFICATION:**  
Crushing and short storage in steel, inoculation of selected yeast. Fermentation maintained around 24-26°C with frequent delestage to oxygen the must. After about 6-7 days the fermented must is softly pressed.

**AGING:**  
Steel for 7-8 months with short passage in barrique. Cold tartaric stabilization -5°C before bottling.

