



Kantharos

PUGLIA I.G.P. NERO DI TROIA ROSSO

Vitigno utilizzato: Nero di Troia

Zona d'Origine: Puglia - ITALIA

Epoca di vendemmia: 2^a decade di ottobre

Vinificazione: fermentazione in rosso, con lunga macerazione mosto – bucce a temperatura controllata tra 25°/28°C

Affinamento: acciaio – bottiglia

Resa di uva in vino (%): 70

Acidità Volatile g/lt: 0,40

Acidità totale g/lt: 5,80

Zuccheri Fehling g/lt: 4

Alcool % vol: 13

Colore: dal colore rosso intenso con riflessi violacei

Profumo: bouquet intenso, pieno, con sentori di frutti di bosco

Sapore: gusto armonico, rotondo di buon corpo

Abbinamenti: ideale per accompagnare legumi, carni bianche e rosse, formaggi

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Formati disponibili: bottiglia ml 750