

VINICOLA
MASTRICCI
Antonio

SOLO NERO

IGP NERO DI TROIA PUGLIA



Vitigno: Nero di Troia 100%

Zona di produzione: Agro di Cerignola e comuni limitrofi

Epoca di vendemmia: dalla seconda decade di ottobre

Vinificazione: l'uva arriva in cantina e viene immediatamente diraspata e inviata alla macerazione in vinificatori a temperatura controllata, circa 23°-25°c per dieci giorni. Dopo viene inviata alle presse soffici, dove il vino ottenuto viene affinato in acciaio. L'attenzione in vinificazione viene rivolta soprattutto all'evolversi dei tannini e all'acidità totale, parametro tipicamente importante nell'uva di Troia perchè risalta la tipicità del vitigno e del territorio. Dopo attente degustazioni, viene imbottigliato e messo a riposo per circa tre mesi, prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche: vino di notevole tipicità ed espressione del Territorio colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, eleganti profumi di frutta e confettura che si ritrovano in ottima sintonia con tannini eleganti e morbidi.

Abbinamento gastronomico: indicato su piatti al forno, carni rosse e formaggi stagionati. Servire ad una temperatura di 18°c

Gradazione alcolica: 14% VOL

Formato bottiglia: 750 ml conica

Cartoni da 6 bottiglie

Vine variety: 100 % Nero di Troia

Geographical rea of production: Cerignola contryside and the neighbouring towns.

Harvest: from the second decade of October.

Wine making: as they reach the wine cellar grapes are immediately destemmed and crushed by a crusher-stemmer at a controlled temperature of around 23°25°c, for a period of ten days. The crashed grapes are afterwards placed in a soft press and the wine obtained ages in stainless steel barrels. In wine-making great attention is paid to the evolution of tannins and to the total acidity, which are crucial parameters in the grapes of Troia, as they enhance the vine typicality and its territory. After careful tasting, the wine is bottled and must rest for about three months prior to marketing.

Organoleptic characteristics: wine of significant typicality and expression of the territory. It an intense ruby red colour with purple hues, elegant perfume of fruit and jam in perfect harmony with the elegant and soft tannins.

Wine and food pairings: ideal with oven dishes, red meat and ripe cheese.

Serve at a temperature of 18°.

Wine alcohol content: 14% VOL

Wine bottle size: 750 ml conical bottle

Cartons of 6 bottles

Vinicola Mastricci Antonio & C. sas

Via Corso Vecchio,38 -Cerignola (FG)71042 tel+fax 0885411505