

VINICOLA
MASTRICCI
Antonio

SOLO NERO DUE BUCCE

IGP UVA DI TROIA PUGLIA E PRIMITIVO



Vitigno: Nero di Troia 50% Primitivo 50%

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 24°-25°c per dieci giorni. Dopo viene inviata alle presse soffici. L'attenzione in vinificazione viene rivolta soprattutto all'evolversi dei tannini dei due vitigni purchè risalti la tipicità dei due vitigni 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 matura tabacco e cacao che si ritrovano in ottima sintonia con tannini morbidi. Connubio perfetto dove ognuno dei due vitigni esprime le proprie caratteristiche,

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: 50 % Nero di Troia Primitivo 50%

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

Harvest: from the second decade of October.

Wine making: The grapes arrive in the cellar and is immediately de-stemmed and sent to maceration in vats at a controlled temperature, about 24 ° -25 ° C for ten days. Following is sent to the soft presses.

The focus in winemaking is given in particular to the evolution of the two varieties tannins

as long as the typical ridges of the two varieties and the territory.

After careful tasting, the wine is bottled and put to rest for about three months before release.

Organoleptic characteristics: Remarkable typical wine and expression of territory intense ruby red color with purple hues, elegant aromas of mature tobacco and cacao fruits which are found in great harmony with soft tannins. perfect combination where each of the two vines expresses its own characteristics, Food pairing: indicated on baked dishes, red meats and cheeses seasoned. Serve at a temperature of 18 ° c

Wine alcohol content: 14% VOL

Wine bottle size: 750 ml conical bottle

Cartons of 6 bottles

Vinicola Masticci Antonio & C. sas

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

www.vinimasticci.it /info@vinimasticci.it /vinimasticci@libero.it