

VINICOLA
MASTRICCI
Antonio

CORSO VECCHIO

IGP NERO DI TROIA PUGLIA



VITIGNO: Uva Di Troia 100%

Zona Di Produzione ubicazione: Agro di Cerignola e comuni limitrofi

Resa per ettaro : 150/200ql

Epoca di vendemia: Fine Settembre

Vinificazione: l'uva arriva in cantina e viene immediatamente pigiodirasata con pigiatrice orizzontale. Il pigiato viene inviato alla macerazione in vinificatori a temperatura controllata, circa 23 - 25 °C per dieci giorni. L'attenzione in vinificazione viene soprattutto rivolta alle tecniche di rimontaggio, follature e delestage. Viene monitorato continuamente l'evolversi dei tannini e dell'acidità totale. Dopo attente degustazioni viene imbottigliato e messo a riposo per un periodo di circa cinque mesi prima di essere commercializzato.

Caratteristiche organolettiche: Vino di colore rosso tendenzialmente al granato con profumi di frutta rossa e qualche nota di liquirizia, ovviamente risaltano i profumi primari del vitigno.

Abbinamento gastronomico: indicato su piatti a l forno, carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18 °C stappando la bottiglia al momento del consumo

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Acidità: 5,50 g/l

Residuo zuccherino: 5 g/l

Formato bottiglia: 750 ml tappo sughero Bottiglia standar

Bicchiere: Ballon. **Codice EAN:** 8033897140322

VARIETY: Di Troia 100%

Production location Zone: Agro and neighboring municipalities of Cerignola

Yield: 150 / 200ql

Period of Vendemia: End of September

Vinification: the grapes arrive in the cellar and are immediately crushed and de-stemmed with horizontal crusher. The pressed is sent to the maceration in vats at a controlled temperature, about 23 - 25 °C for ten days. The attention in vinification is mainly addressed to racking, pressing and delestage. It is continuously monitored the evolution of tannins and total acidity.

After careful tasting is bottled and put to rest for a period of about five months before being marketed.

organoleptic characteristics: color tends to garnet red wine with red fruit aromas and a few notes of licorice, obviously stand out the primary aromas of the grape.

Food pairing: indicated on plates in the oven, red meats and cheeses.

Serving temperature: 18 °C uncorking the bottle at the point of consumption

Alcohol content: 12.5% vol

Acidity: 5.50 g / l

Residual sugar: 5 g / l

Bottle size: 750 ml bottle cork standar

Glass: Ballon. **EAN:** 8033897140322

Vinicola Masticci Antonio & C. sas

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

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