

VINICOLA
MASTRICCI
Antonio
SARMENTO

IGP NERO DI TROIA PUGLIA



Vitigno: Nero di Troia 100%

Zona di produzione: Agro di Cerignola e comuni limitrofi.

Resa per ettaro: 80/90 q/l

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: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo di frutta rossa e qualche nota di liquirizia, ovviamente risaltano i profumi primari del vitigno. è un vino morbido e avvolgente, particolarmente piacevole al palato con un giusto equilibrio. Il finale è persistente e intenso.

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

Gradazione alcolica: 13% VOL

Formato bottiglia: 750 ml conica

Cartoni da 6 bottiglie

Codice EAN: 8033897140148

Vine variety: 100% Nero di Troia

Geographical area of production: Cerignola countryside and the neighbouring towns.

Yield per hectare: 80/90 q/l

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 crushed 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: intense ruby red color with purple reflexes, red fruit bouquet with hints of licorice. Pleasant, enveloping and well-balanced flavor. Long intense finish.

Wine and food pairings: ideal with baked dishes, red meats and ripe cheese
Serve at a temperature of 18°c .

Wine alcohol content: 13% VOL

Wine bottle size: 750 ml conical bottle

Cartons of 6 bottles

Ean code: 8033897140148

Vinicola Mastricci Antonio & C. sas

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

VINICOLA
MASTRICCI
Antonio

SARMENTO

IGP NERO DI TROIA PUGLIA

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI	
ALCOL	13%VOL
PH	3,60
ACIDITA' TOTALE	>4,5 g[ac. tartarico]/l
ACIDITÀ VOLATILE	<0, 6g[ac. acetico]/l
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	< 100 mg/l
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	< 25 mg/l
ZUCCHERI	< 5,0 g[glucosio + fruttosio]/l
ACIDO MALICO	0,1 g/l
ESTRATTO SECCO TOTALE	30 g/l
INTENSITÀ COLORANTE	9.5
TONALITÀ COLORANTE	0,62
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

Vinicola Mastricci Antonio & C. sas

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