

VINICOLA  
MASTRICCI  
*Antonio*  
SOLO NERO

## IGP NERO DI TROIA PUGLIA



**Vitigno:** Nero di Troia 100%

**Zona di produzione:** Agro di Cerignola e comuni limitrofi

**Resa per ettaro:** 80/90 ql

**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 dove il vino ottenuto viene affinato in barrique per circa sei mesi. 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 nello specifico ciliegia e note spezziate 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.

**Yield per hectare:** 80/90 ql

**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. After please select the soft presses where the wine obtained IS aged in barrels for about six months. The focus in winemaking IS revolt Especially the evolution of tannins and total acidity, Parameter Typically Important grapes Trojan stands out because the peculiarity of the vine and the territory. AFTER careful tasting, it IS bottled and Put to 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

[www.vinimastricci.it](http://www.vinimastricci.it) /[info@vinimastricci.it](mailto:info@vinimastricci.it) /[vinimastricci@libero.it](mailto:vinimastricci@libero.it)

VINICOLA  
**MASTRICCI**  
*Antonio*  
**SOLO NERO**

**IGP NERO DI TROIA PUGLIA**

<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI</b>	
PH	3,4
ACIDITA' TOTALE	>4,5 g[ac. tartarico]/l
ACIDITÀ VOLATILE	<0,7 g[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	11
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 Masticci Antonio & C. sas

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

[www.vinimasticci.it](http://www.vinimasticci.it) /[info@vinimasticci.it](mailto:info@vinimasticci.it) /[vinimasticci@libero.it](mailto:vinimasticci@libero.it)

VINICOLA  
**MASTRICCI**  
*Antonio*  
**SOLO NERO**

**IGP NERO DI TROIA PUGLIA**

<b>ALLERGENI ALIMENTARI</b>				
	<b>AGGIUNTA INTENZIONALE</b>		<b>POSSIBILI TRACCE</b>	
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		NO		NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		NO		NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		NO		NO
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		NO		NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		NO		NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		NO		NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCL. LATTOSIO)		NO		NO
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI		NO		NO
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		NO		NO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		NO		NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		NO		NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO <sub>2</sub> > 10 mg/kg)	SI		SI	
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO		NO		NO
MOLLUSCO E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO		NO		NO

VINICOLA  
**MASTRICCI**  
*Antonio*

Vinicola Mastricci Antonio & C. sas

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

[www.vinimastricci.it](http://www.vinimastricci.it) /[info@vinimastricci.it](mailto:info@vinimastricci.it) /[vinimastricci@libero.it](mailto:vinimastricci@libero.it)