

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

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 di rovere francese per sei mesi. 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.

Yield per hectare: 80/90 ql

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 where the wine is aged in French barrels for six months. 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 Mastricci Antonio & C. sas

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

www.vinimastricci.it /info@vinimastricci.it /vinimastricci@libero.it

SOLO NERO DUE BUCCE

IGP UVA DI TROIA PUGLIA E PRIMITIVO

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI	
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	< 6,0 g[glucosio + fruttosio]/l
ACIDO MALICO	0,1 g/l
ESTRATTO SECCO TOTALE	32 g/l
INTENSITÀ COLORANTE	9
TONALITÀ COLORANTE	0,61
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

SOLO NERO DUE BUCCE
IGP UVA DI TROIA PUGLIA E PRIMITIVO

ALLERGENI ALIMENTARI

	AGGIUNTA INTENZIONALE	POSSIBILI TRACCE
--	-----------------------	------------------

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 ₂ > 10 mg/kg)	SI		SI	
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO		NO		NO
MOLLUSCO E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO		NO		NO