

Nero di Troia

Denominazione / <i>Appellation</i>	Puglia IGP
Vitigni / <i>Grape</i>	Uva di Troia
Zona di produzione <i>Region</i>	Murgia – Puglia – Italia <i>Murgian hills – Apulia – Italy</i>
Tipo di terreno <i>Soil type</i>	Ciottoloso su zoccolo calcareo <i>Pebbly on limestone base</i>
Esposizione / <i>Exposure</i>	Sud Est / <i>South-East</i>
Altitudine / <i>Elevation</i>	450 m
Anno impianto <i>Year of implantation</i>	1999
Sistema di allevamento <i>Vine training</i>	Guyot
Piante per ettaro <i>Vines per hectare</i>	4.500
Resa per ettaro / <i>Yield hectare</i>	14.000 Kg
Vendemmia <i>Grape harvest</i>	Prima decade di ottobre <i>1st decade of October</i>
Raccolta / <i>Harvesting</i>	Meccanica / <i>Mechanical</i>
Fermentazione alcolica <i>Alcoholic fermentation</i>	In acciaio <i>In steel tanks</i>
Affinamento <i>Aging</i>	4 mesi in botte grande di rovere <i>4 months in big oak barrels</i>
Gradazione alcolica <i>Alcohol by volume</i>	13%
pH	3.6
Acidità totale <i>Total acid (as Tartaric Acid)</i>	5.3 g/L
Zuccheri riduttori <i>/ Reducing sugar</i>	6 g/L
Estratto secco / <i>Dry extract</i>	38 g/L
Colore <i>Color</i>	Rosso rubino tendente al granato <i>Ruby red evolving to garnet</i>
Olfatto <i>Nose</i>	Profumo ricco e intenso di mora di rovo e ciliegia sotto spirito con note speziate <i>Rich and intense aroma of blackberry and cherry in spirit with spicy notes</i>
Palato <i>Palate</i>	Gusto pieno e avvolgente, nota tannica elegante e appagante sapidità <i>Enchanting and full taste, elegant tannins and fulfilling sapidity</i>



Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 012 – Agricoltura Italia
Operatore Controllato n. 000172



TENUTA VIGLIONE
S.P. 140 Km 4,500 · Santeramo in Colle (BA)

www.tenutaviglione.com
E.info@tenutaviglione.com

T. +39 080 212 3661