



VINI NARDÒ

RACCONTIAMO LA PUGLIA



INFORMAZIONI TECNICHE

Quattro Tralci Oro

Uvaggio

Nero di Troia

Zona di Produzione

Puglia

Epoca di Raccolta

Fine ottobre

Raccolta

Raccolta a mano

Vinificazione

Alla pigiatura soffice, segue la macerazione per circa 15-20 gg. Dopo la svinatura, il vino riposa in serbatoi di acciaio inox. Il vino viene travasato per poi essere imbottigliato; segue affinamento in bottiglia 30 gg.

Caratteristiche organolettiche

Rosso impenetrabile, cattura lo sguardo e promette un'autentica ricchezza gustativa. Al naso si percepiscono delicati sentori di frutta rossa matura. Al primo sorso il vino rivela la sua personalità morbida avvolgendo il palato con una texture vellutata. La persistenza di questo vino è notevole. Per godere appieno della sua complessità aromatica e delle sue qualità, consigliamo di decantare il vino prima di servirlo.

Abbinamento

Primi piatti con sughi a base di carne e secondi piatti di carne (grigliate di carne suina e ovina).

Formaggi di media ed alta stagionatura anche erborinati.

Contenuto alcolico

15%

Residuo Zuccherino

10 g/l

Temperatura di servizio

16 – 18 °c

Formati Disponibili

Lt. 0,75

Enologo

Luca Pugliese.