

# Tufarello

*Nero di Troia*

*IGT*

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Nero Di Troia

Area di Produzione: Comune di Canosa di Puglia. Terreno calcareo. Allevamento a Guyot e ad alberello.

Vinificazione: pigiadiraspatura soffice, macerazione-fermentazione per 15 giorni. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene affinato in barrique per circa 4 mesi.

Idea del Vino: vino per consumatori giovani, abbastanza esperti ed alla ricerca di prodotti di grande rapporto qualità/prezzo

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosso rubino con riflessi granato, al naso presenta un profumo intenso, persistente e fruttato. Vino di corpo, giustamente tannico e ben equilibrato.

Abbinamenti gastronomici: si abbina bene a salumi ed affettati, primi piatti robusti, carni in genere e formaggi.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.

