

GELSO NERO DI TROIA IGT

SAFRA: 2018

PRODUTOR: Podere 29



Italia - Puglia - Foggia



100% Nero di Troia



Vinificação:

A colheita das uvas é realizada manualmente nas primeiras horas do dia, para assim evitar a fermentação precoce. Logo após, o mosto passa por fermentação malolática, estabilizando por 6 meses em tanques de aço inoxidável para favorecer as características da uva, que uma vez estagiando em garrafas, adquire grande melhora, revelando toda a sua vivacidade e sua agradabilidade no paladar.



Vermelho rubi intenso com reflexos violáceos e brilhante.



Aroma expressivo de frutas vermelhas, figos e de especiarias, como de pimenta negra e cravo da Índia.



Na boca é medianamente estruturado, com boa expressão de notas florais e amendoadas, taninos marcantes e envolventes.



Harmoniza perfeitamente com carnes grelhadas, pratos de entrada, queijos variados e salames picantes. Excelente para acompanhar um Pappardelle com Ragú de Cordeiro.



Sem madeira



16° - 18°C



13%

