

GELSO D'ORO NERO DI TROIA IGT

SAFRA: 2016

PRODUTOR: Podere 29

 Italia - Puglia - Foggia

 100% Nero di Troia



Vinificação:

Colheita manual realizada nas primeiras horas do dia afim de evitar a fermentação antecipada dos bagos. Passa por fermentação malolática, estagiando 8 meses em barris de carvalho francês passando posteriormente por estágio em garrafa, afim de deixa-lo harmônico e muito macio.

 Vermelho rubi intenso e brilhante.

 Aromas intensos de frutas negras, com notas de cacau, canela e amêndoa.

 Na boca é envolvente, de grande volume em boca, com taninos aveludados e macios com um final de boca longo e equilibrado.

 Acompanha pratos picantes, carnes vermelhas, carnes de caça assadas, queijos, salames e embutidos em geral. Excelente na finalização (molho de redução com alecrim). É aconselhável decantar 1 hora antes de servi-lo.



Estágio de 8
meses em barris
de carvalho



18° - 20°C



14%

