

HUMARA

VINO ROSSO DA UVE NERO DI TROIA

Indipendente, arguto e fascinoso. Un vino dall'esclusiva personalità capace di soddisfare le aspettative di nuovi stimoli degustativi, regalando un'esperienza sensoriale di rara squisitezza.



CLASSIFICAZIONE: Puglia IGP rosso – Nero di Troia

ZONA D'ORIGINE: Puglia

VITIGNI: 100% Nero di Troia

VINIFICAZIONE: Diraspatura soffice con sgranellatrice oscillante, pigiatura delicata e macerazione prefermentativa a bassa temperatura per 24 h. Macerazione e fermentazione alcolica a temperatura controllata (20-22°C) per circa una settimana in tini di acciaio inox.

AFFINAMENTO: Malolattica ed elevage su fecce fini, per 6 mesi, in barrique di rovere francese a tostatura calibrata.

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Decisi sentori di frutti rossi e note speziate accompagnati da sfumature balsamiche

SAPORE: Inedito, di corpo fine ed elegante e sostenuta tannicità, che regala un finale di lunga persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,4 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: Secco

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C , stappare 1/2ora prima della mescita

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: È ottimo nell'abbinamento con pietanze di carne preparate secondo la tradizione del territorio pugliese in particolare con la selvaggina.

TIPOLOGIA BICCHIERE: Renano e piccolo Baloon

