

LE CRUSTE

**DENOMINAZIONE:**

IGP Puglia rosso.

VITIGNO:

100% Nero di Troia.

ZONA DI PRODUZIONE:

Lucera, Puglia settentrionale.

ETÀ DEL VIGNETO:

Impianto del 2002.

TERRENO:

Calcareo con tessitura argillosa.

RESA PER ETTARO:

80 Q.li per ettaro con 1,2 kg per ceppo.

VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale selettiva in cassette, diraspatura molto delicata per lasciare completamente intatti gli acini, macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata per circa 20gg con periodica sommersione del cappello, 2 rimontaggi al giorno con separazione dei vinaccioli, ripetuti delestage, pressatura soffice. Dopo la fermentazione malolattica, affinamento in botti di rovere francese, barriques e tonneaux di vari passaggi, per circa 9/10 mesi ed almeno 12 mesi in bottiglia.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 10/15.000**ALCOOL:** 13,50/14%

ABBINAMENTO: Formaggi stagionati, cacciagione e carni in genere.

Contiene solfiti
Prodotto in Italia