

CANTINE TEANVM



VARIETÀ DELLE UVE:
100% Nero di Troia

TIPOLOGIA E ZONA DI PRODUZIONE:
Puglia I.G.P.

ALTITUDINE:
150-200 metri sul livello del mare

GRADAZIONE ALCOLICA:
13,5 % vol.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Spalliera

PRODUZIONE PER ETTARO:
90 quintali

SISTEMA DI RACCOLTA:
Manuale

VINIFICAZIONE:
25 giorni a macerazione prol-
ungata in contenitori d'acciaio

MATURAZIONE E AFFINAMENTO:
In legno francese, in contenitori
d'acciaio, affinamento in bottiglia

NOTE CARATTERISTICHE:
Rosso luminoso e di buona con-
sistenza, eleganti profumi di frutta e
confettura che ritroviamo al gusto in
buona compagnia di tannini morbidi
ed eleganti. Arrostiti alla brace e torci-
nelli sono gli abbinamenti consigliati.

Ò TRE
NERO DI TROIA