

VINO PIARULLI

VINO
NERO DI TROIA
IGP PUGLIA



PIARULLI
VINI ED OLIO

Corato – Via Castel del Monte
(C.da Murgetta)
70033 BA Italia

info@piarulliviniedolio.it
Tel. +39 080 898 0918

WWW.PIARULLIVINIEDOLIO.IT



Denominazione

Nero di Troia IGP Puglia

Vitigni/Varietà

Nero di Troia 100%

Area di produzione

Zona del Nord Barese - colline dell'Alta Murgia

Sistema di allevamento

Cordone speronato con 6-8 speroni per ceppo

Densità di impianto

4000-4500 ceppi/ettaro

Resa per ettaro

80-90 q.li/ettaro

Epoca di vendemmia

Metà Ottobre

Vinificazione

Le uve vengono raccolte al giusto grado di maturazione per ottenere un ottimale contenuto di polifenoli e sostanze aromatiche.

In cantina le uve vengono diraspate, pigiate e trasferite in un vinificatore in acciaio inox nel quale avviene la fermentazione con macerazione a temperatura controllata. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura

Affinamento

Dopo la fermentazione alcolica, il vino fermenta in barrique di rovere per un periodo di 3 mesi. Successivamente, si procede con affinamento in acciaio inox per 6 mesi

Grado alcolico

13,0% Vol

Formati disponibili

Bottiglia da 750 ml

Note di degustazione

Vista

Rosso intenso con lievi riflessi violacei

Olfatto

Ricco bouquet intenso e persistente con note spiccate di frutti rossi e frutta matura e sentori di vaniglia e cioccolato

Gusto

Al palato morbido, con tannini avvolgenti ed elegantemente persistenti

Abbinamenti gastronomici

Ideale accompagnamento di primi piatti, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Servire a una temperatura di 16-18°C

Dati analitici

Acidità totale: 5,00 g/l, zuccheri residui: <2 g/l, pH: 3,60, SO2 totale: 100 mg/l

PIARULLI WINE

WINE
NERO DI TROIA
IGP PUGLIA



PIARULLI
VINI ED OLIO

Corato – Via Castel del Monte
(C.da Murgetta)
70033 BA Italia

info@piarulliviniedolio.it
Tel. +39 080 898 0918

WWW.PIARULLIVINIEDOLIO.IT



Name

Nero di Troia IGP Puglia

Grapes/Varieties

Nero di Troia 100%

Production area

North Bari area - Alta Murgia hills

Training system

Spurred cordon

Plant density

4000-4500 plants/hectare

Yield per hectare

80-90 quintals/hectare

Harvest time

Middle of October

Vinification

The grapes are harvested at the right degree of ripeness to obtain the best content of polyphenols and aromatic substances.

The grapes are de-stemmed, crushed and transferred to a stainless steel tank in the cellar, where the fermentation takes place with maceration at a controlled temperature. At the end of the alcoholic fermentation we proceed with the racking proce

Refinement

After alcoholic fermentation, the wine ferments in oak barrels for a period of 3 months. Subsequently, refinement continues in stainless steel for 6 months

Alcoholic degree

13,0% Vol

Available formats

750 ml bottle

Tasting Notes

View

Intense red with slight violet reflections

Smell

Rich, intense and persistent bouquet with marked notes of red fruits and ripe fruit and hints of vanilla and chocolate

Taste

Soft on the palate, with enveloping and elegantly persistent tannins

Food pairings

Ideal accompaniment to first courses, red meats, game and aged cheeses.

Serve at a 16-18°C (61-64°F) temperature

Analytical data

Total acidity: 5,00 g/l, residual sugars: <2 g/l, pH: 3,60, total SO2: 100 mg/l