

Murgia Nero di Troia IGT "Torre del Falco" - Torrevento



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Puglia, area collinare del Nord Barese
- Vitigno: Nero di Troia 100%
- Tipo di suolo: Calcereo argilloso di medio impasto
- Altitudine: 350 – 450 mt. s.l.m.
- Sistema di allevamento: Controspalliera cordone speronato
- Ceppi/ha: 4500
- Resa uva q.li/ha: 110 q.li
- Epoca di vendemmia: 3[^] decade di ottobre
- Vinificazione: Fermentazione con lunga macerazione
- Affinamento: Acciaio 10 mesi - bottiglia.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso con netti riflessi violacei
- Profumo: Bouquet intenso, pieno e fragrante, con sentori di lampone e mirtillo
- Gusto: Pieno, di grande corpo, robusto, con sensazioni di tannini dolci.