

SOGNO DI VOLPE ROSSO

Puglia I.G.T. Nero di Troia

Sua Maestà Il Nero di Troia, espressione più autentica e rappresentativa tra i vini della Capitanata, affinato in acciaio.

- **REGIONE DI PROVENIENZA:** Puglia
- **VITIGNO:** Nero di troia
- **SESTO D'IMPIANTO:** mt. 2,20x1,00
- **SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot bilaterale
- **TIPOLOGIA TERRENO:** Franco – argilloso
- **RESA PER ETTARO:** 90 q.li
- **RESA UVA IN VINO:** 60%

- **VENDEMMIA:** Raccolta manuale in cassetta da 15kg
- **VINIFICAZIONE:** Macerazione sulle bucce per 15 giorni
- **FERMENTAZIONE ALCOLICA:** In acciaio inox a 25°C
- **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Totalmente svolta
- **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C

- **PROFILO SENSORIALE:** Dal colore rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei; profumo intenso di frutta nera e viola; gusto speziato con sentori di more e liquirizia, il finale presenta tannini fitti ma morbidi



SOGNO DI VOLPE RED

Puglia I.G.T. Nero di Troia

His Majesty, Il Nero di troia, the most authentic expression and representation of wines from Capitanata in the version aged in steel.

- **REGION:** Puglia
- **GRAPE VARIETY:** Nero di Troia
- **PLANTING DENSITY:** 2.20x1.00m
- **GROWING SYSTEM:** Bilateral Guyot
- **SOIL COMPOSITION:** Clay loam
- **YIELD PER HECTARE:** 90 q.li
- **GRAPE YIELD:** 60%

- **HARVEST:** Handpicked in 15 kg crates

- **VINIFICATION:** Maceration with skin for 15 days
- **ALCOHOLIC FERMENTATION:** In stainless steel tank at 25°C
- **ALCOHOLIC FERMENTATION:** Yes
- **SERVICE TEMPERATURE:** 16-18°C

- **SENSORY PROFILE:** Intense ruby red with slight violet glints, and scents of purple fruit with hints of blackberries and licorice. Spicy palate, dense yet soft tannins.

ARIANO
Terra & Famiglia