

  
·MASSERIA·  
FARAONA



# NERO DI TROIA

13% vol  
Formato bottiglia: cl. 75  
Imballo: cartone da 6 bottiglie

## DENOMINAZIONE

D.O.C. Castel del Monte "NERO DI TROIA".

## VITIGNO

Uva di Troia.

## VIGNETO

C.da S. Giuseppe - Andria (BT).

## SUPERFICIE

6 ha.

## SISTEMA DI COLTIVAZIONE

Controspalliera con potatura a guyot.

## DENSITÀ DI IMPIANTO

4.347 viti/ettaro.

## RESA UVA PER ETTARO

Tra gli 80 e 100 q.li.

## ETÀ MEDIA VIGNETO

10 anni.

## SUOLO

Geologicamente risalente al Cretaceo, la Murgia è sostanzialmente una concrezione calcarea compatta. Costituita da carbonati di calcio e di sodio, la grossolana matrice litologica garantisce un eccellente drenaggio dell'acqua.

## ALTITUDINE

450m s.l.m.

## VINIFICAZIONE

Rigorosamente integre, le uve fermentano per circa 15 giorni per garantire un'ottimale estrazione polifenolica. Le temperature di fermentazione oscillano tra i 20°C ed i 25°C.

## AFFINAMENTO

6/8 mesi in barrique di rovere. Successivamente in bottiglia per ulteriori 4 mesi.

## CONSERVAZIONE

Vino da maturazione che raggiunge il massimo delle caratteristiche organolettiche dai 2 ai 5 anni dopo la vendemmia.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel cuore del Parco nazionale dell'Alta Murgia, da 350 fino a circa 500 metri sul livello del mare, l'Uva di Troia esprime i suoi profumi varietali. Ciliegia, mora, prugna, rabarbaro e corteccia di mirto i sentori in evidenza, che grazie ai suoli sciolti, ricchi di scheletro e sali minerali, chiudono con un finale deciso ed equilibrato.

# NERO DI TROIA



13% vol  
Glass bottle: cl. 75  
Packaging: carton with 6 glass bottles

#### **DENOMINATION**

D.O.C. Castel del Monte "NERO DI TROIA".

#### **GRAPE VARIETY**

Uva di Troia.

#### **VINEYARD**

C.da S. Giuseppe - Andria (BT).

#### **CULTIVATED AREA**

6 ha.

#### **CULTIVATION METHOD**

Espalier with guyot pruning system.

#### **VINEYARD DENSITY**

4.347 vine plants/hectare.

#### **YIELD PER HECTARE**

From 80,000 to 100,000 kilos.

#### **VINEYARDS AGE IN AVERAGE**

10 years.

#### **SOIL TYPES**

Geologically dating back to the Cretaceous period, Murgia land is basically a compact calcareous concretion.

Made of calcium and sodium carbonates, the rough lithological matrix provides excellent water drainage.

#### **ALTITUDE**

450m above s.l.

#### **WINEMAKING**

Rigorously intact, grapes ferment for around 15 days to assure the best polyphenol extraction.

The fermentation temperature ranges from 20°C to 25°C.

#### **AGING**

6/8 months in oak barrels.

Then in glass bottles for other two months.

#### **STORAGE**

Wine that reaches the peak of its organoleptic characteristics between 2 and 5 years from grape harvest.

#### **SENSORY ANALYSIS**

In the heart of the Alta Murgia National Park, from 350 to about 500 meters above sea level, the Troy's Grape expresses its varietal fragrances. Cherry, blue raspberry, plum, rhubarb and myrtle bark are the hints in evidence, that thanks to the loose soils, rich in skeleton and mineral salts, end with a defined and balanced final taste.