



TRINUS

Scheda tecnica

Vitigno: Nero di Troia - Primitivo - Aglianico.

Terreno: medio impasto - superficie totale 2.5 ettari.

Potatura: gujot, 5 gemme per tralcio per Primitivo ed Aglianico - Nero di Troia cordone speronato.

Epoca di vendemmia: fine settembre Primitivo, Nero di Troia metà Ottobre, Aglianico seconda metà di Ottobre rigorosamente manuale in cassetine forate.

Vinificazione: classica vinificazione in rosso; le fermentazioni delle uve avvengono in maniera separata rispettando le epoche di maturazione. Le uve vengono selezionate manualmente facendole scorrere su un nastro vibrante, i grappoli vengono pigiadiraspati dolcemente. Il mosto con le bucce viene portato in fermentini termocondizionati, la fermentazione dura circa 12 gg a temperatura costante, circa 25°.

Durante l'intera fase di fermentazione vengono eseguiti 3 rimontaggi giornalieri sino al termine della fermentazione.

Al termine della fermentazione, grazie alla pressatura i vini, previo controllo analitico e vengono assemblati in vasche d'acciaio.

Il vino riposerà per circa 12 mesi in barriques di secondo e terzo passaggio di legno francese dove svolgerà la fermentazione malolattica.

Successivamente si procede alle operazioni di lavorazioni di pre imbottigliamento.

Dati analitici: gradazione alcolica 14.20 % - acidità totale 5.70 g/l - ph 3.30 - estratto 29.00.

Abbinamento: Sughì di carne, Polletto sotto sale, Zuppa di Legumi.



DECANTO

Soc. Coop. Agr.

Corso Umberto I, 35 - 71029 TROIA (FG) - ITALY

Tel. +39 320 2712232 - +39 348 92 21 408

www.cantinedecanto.it - info@cantinedecanto.it

