



AIKA

Scheda tecnica

Vitigno: Nero di Troia 100%.

Terreno: medio impasto, con presenza di crosta - superficie totale 1,5 ettari.

Potatura: cordone speronato corto.

Epoca di vendemmia: metà Settembre, rigorosamente manuale in cassette forate.

Vinificazione: le uve vengono pressate non superando le 0.80 atmosfere, solo il mosto fiore viene fatto fermentare a 12 ° in acciaio. Segue un travaso ed un affinamento sul feccino nobile di fermentazione per 4 mesi con periodici battonages.

Dati analitici: gradazione alcolica 12.50 % - acidità totale 7.00 g/l - ph 3.30.

Abbinamento: risotto ai ricci di mare, frittura di scoglio, da provare su ragu di coniglio in bianco.



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

