



DECANTO EXTRA DRY

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 autoclavi dove, seguendo il metodo Martinotti, avviene la presa di spuma. La fermentazione dura circa 25 giorni, sosta sui lieviti di fermentazione per altri 3 mesi.

Dati analitici: gradazione alcolica 12.00 % - acidità totale 8.00 g/l - ph 3.30.

Abbinamento: su zuppa di pesce e carni bianche, da provare su carciofi alla giudea.



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

