



# MONSIGNORE

Scheda tecnica

**Vitigno:** Nero di Troia 100%.

**Terreno:** medio impasto – superficie totale 5 ettari.

**Potatura:** 5 gemme per tralcio.

**Epoca di vendemmia:** prima decade di Ottobre rigorosamente manuale in cassetine forate.

**Vinificazione:** classica vinificazione in rosso. 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, vengono assemblati in vasche d'acciaio.

Il vino riposerà per circa 4 mesi in acciaio dove svolgerà la fermentazione malolattica.

Successivamente si procede alle operazioni di lavorazioni di pre imbottigliamento.

**Dati analitici:** gradazione alcolica 12.50% - acidità totale 5.70 g/l – ph 3.30 – estratto 29.00.

**Abbinamento:** sughi di carne, formaggi stagionati, carni arrostate.



## DECANTO

Soc. Coop. Agr.

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

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

[www.cantinedecanto.it](http://www.cantinedecanto.it) - [info@cantinedecanto.it](mailto:info@cantinedecanto.it)

