



UNUS

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: primi decade di Ottobre, rigorosamente manuale in cassette 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 18 gg a temperatura costante, circa 28°.

Durante l'intera fase di fermentazione vengono eseguiti 3 rimontaggi giornalieri sino al raggiungimento di 5° Babo, successivamente si lavora con due delestages giornalieri.

Al termine della fermentazione, grazie alla pressatura il vino, previo controllo analitico, viene travasato in vasche d'acciaio.

Il vino riposerà per circa 14 mesi in barriques nuove di legno francese dove svolgerà la fermentazione malolattica. Successivamente si procede alle operazioni di lavorazioni di pre imbottigliamento.

Dati analitici: gradazione alcolica 14.50 % - acidità totale 5.80 g/l - ph 3.30- estratto 34.00.

Abbinamento: con tagliata di podolica alla brace, ragù di Cervo della Daunia, Cuore di Cioccolato.



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

