

Nero di Troia Igp Puglia Bio 2022 - Tenuta Demaio



Nazione: Italia
Regione: Puglia
Territorio: San Severo
Genere: Vino
Denominazione: Igp Puglia
Tipologia: Rosso
Vitigno: Nero di Troia
Annata: 2022
Età delle Vigne: 10-20 anni
Tipo di impianto: Spalliera a 200 mslm
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sintetico
Temperatura di servizio: 16° C
Numero bottiglie prodotte: 1000
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Nero di Troia, fermentazione spontanea, affina in acciaio.
Biologico Certificato.
Sentori Chiave: Cipria, melograno e pepe

Naso: intenso, vivo, speziato e profondo

Bocca: attacco fruttato con allungo minerale e salato, tannino morbidissimo e sorso gentile.

Vista: Rosso rubino carico

Ci troviamo in Puglia, più precisamente a San Severo a nord del Gargano. Qui le temperature riescono, con l'aiuto delle costanti brezze marine e le grandi escursioni termiche, a donare vini mai eccessivamente ricchi di alcol, smodata struttura ed estrazioni troppo marcate.

La Tenuta Demaio ha cominciato nel 2013 la produzione dei primi vini, lavorando sin da subito nella maniera più trasparente possibile sia in vigna che in cantina: pochi interventi chimici di sintesi, adozione delle pratiche biologiche certificate e nessuna chiarifica o filtrazione.

Tutti i vini dell'azienda riescono perciò a distinguersi sia per l'incredibile rapporto qualità/prezzo sia per la grande personalità varietale che raccontano in ogni etichetta.

Il Nero di Troia è un vino rosso, dotato di buona struttura ma decisamente più leggero rispetto a quanto possa far pensare la zona di provenienza. Una bevuta che spiazza per dinamismo, pulizia e croccantezza, dove sono i frutti di bosco e la confettura a dar sfarzo e profondità, e sono i tannini setosi a chiudere in un sorso curioso e divertente.