



DOLINE

NERO DI TROIA

Nero di Troia IGP Puglia



Doline Nero di Troia è vino rosso con un carattere del tutto personale. La nostra interpretazione gli ha conferito freschezza, ne ha domato alcune asperità e ha esaltato alcune caratteristiche varietali, che lo rendono un vino contemporaneo e divertente.

VENDEMMIA Grappoli raccolti a mano, diraspatura, pigiatura soffice entro 12 ore dalla vendemmia. Prima decade di Ottobre.

FERMENTAZIONE Circa 8 - 10 giorni, a contatto con le proprie bucce.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Si

AFFINAMENTO Prima dell'affinamento in cisterne di acciaio per circa 12-14 mesi, il prodotto viene svinato. Filtrazione prima dell'imbottigliamento, sul mercato dopo affinamento in bottiglia di 3 mesi.

SOLFITI ~ 55 - 60 mg/l.

POTENZIALE EVOLUTIVO 3 - 5 anni

Note di degustazione

Colore rosso rubino luminoso e abbastanza intenso. Al naso si percepiscono immediatamente sentori floreali e fruttati, fragolina di bosco e lampone. Buona presenza di sensazioni speziate, liquirizia. Palato abbastanza fresco ed immediato. Vino 'snello' grazie alla presenza di una buona acidità, il tannino benché percepibile, non è troppo invasivo. Finale abbastanza lungo.

Abbinamenti

Nero di Troia presenta caratteri fruttati, un tenore alcolico non eccessivo e un tannino ben presente. Un vino rosso piacevolmente informale.

ABBINAMENTO TECNICO Agnello in agrodolce.

ABBINAMENTO DEL CUORE Zuppa di legumi con pancetta.

ABBINAMENTO ROCK N' ROLL Panino con il lampredotto.

"IMMEDIATEZZA, NON BANALITÀ. LESS IS MORE."



DOLINE

NERO DI TROIA

Nero di Troia IGP Puglia



Our Doline Nero di Troia is a red wine with very specific characteristics. Our production methods make this wine fresher and more balanced, moreover some varietal characteristics are underlined, which make it a funny and modern wine.

HARVEST	Hand-picked grapes, destemming, the grapes are lightly pressed within 12 hours of harvest. Harvest period first part of October.
FERMENTATION	About 8-10 days, in contact with its skins.
MALOLACTIC FERMENTATION	Yes
AGING	Before aging, the liquid part is separated from the solid part. Then only the liquid part ages for about 12-14 months in steel tanks. The wine is filtered before bottling, then rests another 2 months in the bottle before being marketed.
SULFITES	~ 55 - 60 mg/L.
AGING POTENTIAL	3 - 5 years

Note di degustazione

Bright and pretty intense ruby red. Floral and especially red fruit notes describe the nose, such as small wild strawberries and raspberry. There are also hints of spices, it is easy to recognize the licorice. The palate is pretty fresh and immediate. A "slender" wine thanks to its freshness, it has a medium tannicity and, a finish with enough persistence.

Abbinamenti

Our Nero di Troia wine has fruity characteristics, a medium alcohol content and good tannins. An informal and pleasant wine.

TECHNICAL PAIRING Sweet and sour lamb.

"HEART PAIRING" Pulses soup with bacon.

"ROCK N' ROLL PAIRING" Sandwich with the lampredotto.

"IMMEDIACY, NOT BANALITY. LESS IS MORE."

ETICHETTA ECOLOGICA

VINO	MACROCATEGORIA	TIPO DI MATERIALE	CODICE AMBIENTALE	DESTINAZIONE RIFIUTO
DOLINE - NERO DI TROIA	BOTTIGLIA	VETRO VERDE	GL71	RACCOLTA VETRO
	TAPPO	SUGHERO	FOR51	RACCOLTA ORGANICO
	CAPSULA	CAPSULA TERMORETRIBILE IN PVC	C/PVC90	RACCOLTA PLASTICA
	ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DELLA BOTTIGLIA DI VETRO		
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE				