

DANDY

Prodotto ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve Nero di Troia provenienti dai nostri vigneti. Le bucce rimangono a contatto con il mosto per non più di 6 ore, successivamente vengono allontanate e il mosto messo a fermentare a 16°C. La criomacerazione a 5°C permette un'estrazione delicata del colore e degli aromi dalla buccia. Le uve per questo vino vengono raccolte nel mese di Settembre quando ancora non sono mature, in cassette a mano.

Product obtained from the vinification of Nero di Troia grapes from our vineyards. The skins remain in contact with the must to not more than 6 hours, subsequently are removed and the must fermented at 16 ° C. The cold maceration at 5 ° C allows gentle extraction of color and aromas from the peel. The grapes for this wine are harvested in the month of September when they are not yet ripe, in small boxes by hand.

100% Nero di Troia

ctr. Capocasale (Ruvo di Puglia)

calcareo, sciolto

spalliera alta

80qli

2005

2500 viti/ha

colore rosa cerasuolo con riflessi tendenti al violaceo. Aromi fruttati di ciliegia, fragola e ribes. Gusto secco, fresco e persistente.

pH 3,2 . acidità totale 6gr/L. 12,5% alcool.

fine Gennaio

aperitivi, antipasti, risotti, piatti a base di pesce e carni bianche



VARIETA'
Variety

VIGNETI
vineyards

TERRENO
Land

ALLEVAMENTO
Breeding

RESA/HA
Yeld/ha

ANNO D'IMPIANTO
Planting year

DENSITA' D'IMPIANTO
Planting density

CARATTERISTICHE
Features

VINIFICAZIONE
Winemaking

DATI ANALITICI
Analytical data

IMBOTTIGLIAMENTO
Bottling

ABBINAMENTI
Serve with