



FILO TORTO

Linea Super-Premium. È un vino ottenuto da uve nero di Troia in purezza e viene prodotto solo nelle migliori annate. Le uve vengono scelte pianta per pianta e, dopo un'accurata selezione, sono destinate alla vinificazione. Basse rese per ettaro e non irrigazione, fanno sì che le uve siano eccezionali dal punto di vista qualitativo. Il vino ottenuto è caratterizzato dall'assenza di trattamenti, in quanto proviene da uve sane ed inoltre non viene stabilizzato, perché è posto al freddo naturale durante l'inverno.

Super-premium line. It's a wine made from grapes Nero di Troia in purity and is produced only in the best vintages. The grapes are chosen plant by plant, and after a thorough screening and selection, are turned into wine. Low yields per hectare and non-irrigation, ensure that the grapes are exceptional in terms of quality. The wine is characterized by the absence of treatment, since it comes from healthy grapes, and also is not stabilized, because it is a natural place in the cold during the winter.

VARIETA' variety

100% Nero di Troia

VIGNETI vineyards

Ctr. Capocasale - Ruvo di Puglia (Bari)

TERRENO land

Franco, di media tessitura, prevalentemente calcareo
Franco, of medium texture, predominantly calcareous

ALLEVAMENTO breeding

Spalliera bassa
Low bach

RESA / HA yield / ha

45 q

ANNO D'IMPIANTO planting year

1992

DENSITA' D'IMPIANTO planting density

5.000 piante/ha

CARATTERISTICHE features

Colore rosso rubino intenso impenetrabile con riflessi violacei. Al naso è intenso e persistente con sentori di caffè, vaniglia, spezie, frutta matura sotto spirito, frutti rossi. Al gusto è pieno, rotondo, giustamente tannico e di gradazione. Sprigiona calore e ricorda le stesse sensazioni olfattive
Impenetrable ruby red with violet hues. The nose is intense and persistent with hints of coffee, vanilla, spices, ripe fruit in brandy, red berries. The taste is full, round, tannic and alcoholic. Gives off heat and smells the same points

LAVORAZIONI SU VIGNETO working on vineyard

Sfogliatura e leggera potatura verde
Peeling and light pruning

VINIFICAZIONE winemaking

Macerazione - fermentazione per 8 gg. a temperatura ambiente, decantazione statica durante l'inverno e sosta in tonneau e barriques di rovere francese e americano per 12 mesi, poi 6 mesi in bottiglia
Fermentation - maceration for 8 days at room-T, settling during the winter break and in barrels and barrels of French and American oak for 12 months, then 6 months in bottle

GR. ALCOLICA alcohol content

13% vol.

ABBINAMENTI serve with

Piatti importanti a base di carne, in particolare grigliate
Main dishes of meat, especially grilled sheep and pigs