

# CANTINE TEANVM



VARIETÀ DELLE UVE:  
Nero di Troia

DENOMINAZIONE:  
I.G.P. Puglia Rosso

ALTITUDINE:  
150-200 metri  
sul livello del mare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
Tendone

DENSITÀ DI IMPIANTO:  
5000 piante per ha  
2 kg per pianta

SISTEMA DI RACCOLTA:  
Manuale

VINIFICAZIONE:  
15 giorni di macerazione  
prolungata in contenitori  
d'acciaio

MATURAZIONE E AFFINAMENTO:  
In legno francese,  
in contenitori d'acciaio,  
affinamento in bottiglia

NOTE CARATTERISTICHE:  
Rosso luminoso e di buona  
consistenza, eleganti profumi  
di frutta e confettura che  
ritroviamo al gusto in buona  
compagnia di tannini morbidi  
ed eleganti. Arrostiti alla brace e  
piatti della cucina mediterranea  
sono gli abbinamenti consigliati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
Servire a 16-18 °C

*Abba*  
NERO DI TROIA