

Villa MOTTURA



NERO DI TROIA PUGLIA

Marque	Villa Mottura
Vin	Noir de Troie Pouilles
Reconnaissance	Indication Géographique Typique
Zone de production	Capitaine
Type de terrain	Calcaire et Argileux
Système de culture	Cordon éperonné et guyot
Rendement en quintaux par hectare	140 environ
Cépages utilisés	Raisins troyens
Climat	Hivers moyens avec des printemps et des étés très secs
Récolte	Principalement manuel
Technique de vinification	Macération traditionnelle pendant 8 à 10 jours et fermentation du moût à température contrôlée
Couleur	Rouge aux reflets violets
Parfum	Généreux et persistant, avec des notes de baies et d'amande.
Teneur en alcool	12,5 % vol.
Accords culinaires	Viandes rouges, fromages affinés et charcuteries
Température de service	16-18°C
Verre recommandé	Gobelet en verre transparent à pied moyen
Durée	Deux ou trois ans si conservé dans des caves appropriées