

MASSERIA Supreno™

NERO DI TROIA I.G.T.

Grape Varietals: 100% Uva di Troia.

Vineyards: Puglia.

Average age of the vines: 30 ans.

Soil: Calcaire, craie et argile.

Harvest Period: Deuxième moitié d'octobre.

Vinification: Fermentation et macération traditionnelle prolongée et 6 mois de repos en bouteille.

Alcohol Content: 13.5% by vol.

Residual Sugar: 4 grammes par litre.

Color: Rubis intense aux reflets grenats.

Aroma: Intensément fruité (mûres et bleuets) avec une delicate note épicée.

Palate: Ample avec une belle structure et très bien équilibré.

Food Suggestions: Viandes rouges, pâtes avec sauce tomate, saumon.

Serving Temperature: 16-18 °C / 61-64 °F.

