

# MASSERIA Supreno™

## NERO DI TROIA I.G.T.

**Grape Varietals:** 100% Uva di Troia

**Vineyards:** Puglia

**Average age of the vines:** 30 anni

**Soil:** calcareo, gesso, argilla

**Harvest Period:** seconda metà di ottobre

**Vinification:** fermentazione e macerazione tradizionale prolungata. Affinamento in bottiglia per sei mesi

**Alcohol Content:** 13.5%

**Residual Sugar:** 4 grammi per litro

**Color:** rosso con bordi granata rubino intenso

**Aroma:** note fruttate intense (mora e mirtillo), con una nota speziata raffinata

**Palate:** pieno, di grande struttura, molto ben bilanciata

**Food Suggestions:** carni rosse, pasta con sughi a base di carne, salmone

**Serving Temperature:** 16-18 °C

