



MADRILEONE

SANNA SULIS

DENOMINAZIONE	Nero di Troia Rosato IGP Puglia
UVA	100% Nero di Troia
VENDEMMIA	Terza decade di settembre
ANNATA	2022
TERRENO	Argilloso-Calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Controspalliera guyot
VINIFICAZIONE	Criomacerazione per 6/7 ore, pressatura soffice e fermentazione con lieviti selezionati a temperature controllate 12-14 C°
AFFINAMENTO	2/3 mesi con batonnage su fecce fini
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	1 mese
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 C°
GRADO ALCOLICO	12,0% vol
ANALISI SENSORIALE	Rosa salmone pallido. Al naso profumo intenso e delicato, note di fragolina di bosco, melograno, uva fragola e sentori floreali di violetta. In bocca morbido e setoso con una gradevole freschezza e una delicata sapidità.
ABBINAMENTI CON PIATTI TIPICI DEL TERRITORIO	Parmigiana di melanzane, pesce sotto sale, seppie ripiene, involtini di pollo



MADRI LEONE srl

Sede legale: via Giovanni Verga, 26 - Sede operativa: c.da S. Antonio, staz. Candida

76015 TRINITAPOLI (BT)

tel.: +39 349 5246401; +39 350 0226482

sito: www.madrileone.com e-mail: info@madrileone.com

Partita iva: 08284150722