



MADRILEONE

VALLA 1936

DENOMINAZIONE	Puglia IGP Nero di Troia
UVA	100% Nero di Troia
VENDEMMIA	Fine settembre / primi di ottobre
ANNATA	2021
TERRENO	Argilloso-Calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Controspalliera guyot
VINIFICAZIONE	Macerazione termocontrollata per 15 giorni. Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio
AFFINAMENTO	6 mesi su fecce fini con batonnage
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	3 mesi
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20 C°
GRADO ALCOLICO	13.0% vol
ANALISI SENSORIALE	Rosso rubino impenetrabile. Al naso si apre su intensi profumi di piccoli frutti neri del sottobosco, mirtillo, amarena, bacche, con delicati rimandi di violetta. Al sorso torna il corredo fruttato, in particolare la ciliegia, con spiccata freschezza. Elegante, splendida bevibilità, a tutto pasto
ABBINAMENTI CON PIATTI TIPICI DEL TERRITORIO	Orecchiette con funghi cardoncelli, minestra di fave e cicorie, braciolo al sugo, caciocavallo podolico



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