



PODERI  
D'AGOSTINO  
VINI BIOLOGICI

# F.D. NERO DI TROIA

NERO DI TROIA - MURGIA ROSSO I.G.P.  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA



Dedicato al piccolo Francesco, figlio di Alberto. L'Uva o Nero di Troia è una delle uve più antiche e nobili della Puglia. Per decenni usato come vino da taglio, ultimamente ha dato prova di sé in purezza facendoci scoprire insospettabili ed uniche fragranze gusto-olfattive. Il nostro Nero di Troia viene coltivato in agro di Minervino Murge in una vigna di 25 anni di età allevata a cordone speronato con resa naturalmente bassa. Il vino che se ne ricava si distingue per eleganza e personalità, ricchezza di tannini nobili e facile abbinabilità gastronomica. Un vino per molti ma non per tutti. Nel rispetto dell'ambiente, è prodotto con uve da agricoltura biologica dai nostri migliori vigneti. La scelta di coltivare le uve secondo i dettami dell'agricoltura biologica è la naturale conseguenza del grande rispetto per l'ambiente che ha la nostra famiglia.



## SCHEDA TECNICA

- Vitigni: Uva di Troia 100%.
- Denominazione: Murgia Rosso I.G.P.
- Resa di uva per ettaro: 70 q.
- Fermentazione: Con macerazione a contatto delle bucce per 10 giorni alla temperatura di 26°- 28°C.
- Fermentazione Malolattica: Svolta totalmente.
- Affinamento: in acciaio a temperatura controllata per 20 mesi - in bottiglia per 6 mesi.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

- Aspetto visivo: Brillante, di colore rosso rubino.
- Olfatto: Ciliegia sotto spirito, frutti di bosco neri/mirtilli.
- Spezie: vaniglia, cannella, salvia, menta e tabacco.
- Gusto: Morbido, avvolgente e di buona tannicità.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Salumi, formaggi semistagionati, carni d'agnello alla brace, cacciagione.



[www.botromagno.it](http://www.botromagno.it)



[www.botromagnovini.it](http://www.botromagnovini.it)

Botromagno Società Agricola a Responsabilità Limitata  
via Archimede, 24 - 70024 Gravina in Puglia (Ba) Italy  
tel. + 39 080 3265865 - fax + 39 080 3269026 - [info@botromagno.it](mailto:info@botromagno.it)