

## Il Rosso e il Nero



*Il connubio magico tra il conciliante rosso Sangiovese e l'irruento Nero di Troia.*

Colore rosso rubino intenso. All'olfatto presenta aromi di frutti rossi, quali more e ciliegie che si ritrovano anche al palato. Armonico e persistente, risponde ottimamente alle caratteristiche del vitigno. L'abbinamento gastronomico è molto vasto essendo un vino che sposa perfettamente un'ampia gamma di piatti.

**DENOMINAZIONE:**  
Puglia I.G.P. Rosso

**VITIGNO:**  
Sangiovese e Nero di Troia

**ALTITUDINE:**  
150 m s.l.m

**ALCOOL:**  
14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
18-20°C

**FORMATO:**  
75 cl

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
Spalliera

**VINIFICAZIONE:**  
Diraspigiatura e inoculo del lievito selezionato, controllo della temperatura di fermentazione intorno ai 24-26°C. Quest'ultimo ha una durata di 6-7 giorni e a questo punto c'è la pressatura soffice del mosto fermentato.

**AFFINAMENTO:**  
Acciaio per 7-8 mesi con travasi per una corretta ossigenazione. Stabilizzazione tartarica a freddo -5°C prima dell'imbottigliamento.



Recensione Guida Vitae Ais

**IL ROSSO E IL NERO 2017**

*The magical union between the conciliatory red Sangiovese and the impetuous Nero di Troia.*

*Intense ruby red color. It smells aromas of red fruits, such as blackberries and cherries that can be tasted as well. Harmonious and persistent, it greatly responds to the characteristics of the vine. The gastronomic combination is wide as it is a wine that perfectly matches a wide range of dishes.*



**DENOMINATION:**  
Puglia I.G.P. Red

**VARIETY:**  
Sangiovese and Nero di Troia

**ALTITUDE:**  
150 m s.l.m.

**ALCOHOL:**  
14% vol.

**SERVICE TEMPERATURE:**  
18-20°C

**SIZE:**  
75 cl

**FARMING SYSTEM:**  
Espalier

**VINIFICATION:**  
Crushing and inoculation of the selected yeast, control of the fermentation temperature around 24-26°C. The latter has a duration of 6-7 days, then follows the soft pressing of the fermented must.

**AGING:**  
Steel for 7-8 months with decanting for proper oxygenation. Cold tartaric stabilization -5°C before bottling.

