

## Mimì



*Questa terra  
bruciata dal sole  
sferzata dal vento  
nasconde un fuoco tenace:  
è sangue  
è voce  
è storia e tradizione  
è il nostro Nero di Troia D.O.C. Riserva  
selezionato ed affinato in barriques per otto  
mesi.*

*Rosso rubino compatto. All'olfatto presenta aromi  
di frutti rossi in confettura, quali more e ciliegie  
che si ritrovano anche al palato, carruba e pepe.  
Ottimo con fettuccine al ragù di agnello, con  
stracotti e con brasati.*

DENOMINAZIONE:  
Nero di Troia D.O.C. Tavoliere delle Puglie

VITIGNO:  
100% Nero di Troia

ALTITUDINE:  
200 m s.l.m

ALCOOL:  
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
18-20°C

FORMATO:  
75 cl

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
Spalliera

VINIFICAZIONE:  
Diraspigiatura e breve stoccaggio in acciaio, inoculazione  
lievito selezionato. Fermentazione mantenuta intorno ai 24-26°C  
con frequenti rimontaggi per ossigenare il mosto. Dopo circa  
6-7 giorni c'è la pressatura soffice del mosto fermentato.

AFFINAMENTO:  
Acciaio per 7-8 mesi con frequenti travasi per una corretta  
ossigenazione. Barrique di rovere selezionato per 8 mesi e  
affinamento in acciaio per altri 6-8 mesi. Stabilizzazione  
tartarica a freddo -5°C prima dell'imbottigliamento.

Michele Placido e Mimì Volpone nelle vigne.



*This earth  
burned by the sun  
and whipped by the wind hides  
a tenacious fire:  
it is blood,  
it is voice,  
it is history and tradition.  
It is our Nero di Troia D.O.C. Riserva,  
selected and aged in barriques  
for eight months.*

*An intense ruby red colour. On the nose fruity  
aromas such as blackberries and cherries,  
which are also present on the palate  
with some notes of carob and pepper.  
Excellent accompaniment of fettuccine with lamb  
ragout, braised meats and stews.*

DENOMINATION:  
Nero di Troia D.O.C. Tavoliere delle Puglie

VARIETY:  
100% Nero di Troia

ALTITUDE:  
200 m s.l.m.

ALCOHOL:  
13% vol.

SERVICE TEMPERATURE:  
18-20°C

SIZE  
75 cl

FARMING SYSTEM  
Espalier

VINIFICATION:  
storage in steel, inoculation of selected yeast.  
Fermentation maintained around 24-26°C with frequent  
delestage to oxygen the must. After about 6-7 days the  
fermented must is softly pressed.

AGING:  
Steel tank for 7-8 months for correct oxygenation.  
Oak barrique selected for 8 months e  
aging in steel for another 6-8 months.  
Cold tartaric stabilization -5°C before bottling.

92  
points10 MIGLIORI VINI ITALIANI  
LUCA MARINI