



CANTINE PANDORA

Nome del vino / Name	PUGLIA NERO DI TROIA I.G.T. DIONISO
Varietà / Variety	Nero di Troia
Classificazione / Classification	Nero di Troia I.G.T. Puglia
Comuni di Produzione / Production Municipalities	Provincia BAT
Natura del Terreno / Nature of the Land	Profondi di medio impasto / Deep medium-dough
Sistema di allevamento / Growing System	Tendone
Densità di impianto / Plant Density	2000 piante per ettaro / 2000 plants per hectare
Resa Per ettaro / Yield per hectare	150 q.li di uve / 150 g.li of grapes
Vinificazione / Vinification	Raccolta manuale o meccanica, lunga macerazione accurata e termocontrollata. / Manual or mechanical harvesting, long careful and thermocontrolled maceration.
Periodo di Affinamento / Aging Period	in silos d'acciaio inox / in stainless steel silos
Capacità di invecchiamento / Aging capacity	4 anni / 4 years
Caratteristiche / Features	Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati, ottenuto da uve maturate e selezionate di Nero di Troia. All'olfatto ricorda i profumi delle sue terre, con note fruttate intense. Al palato morbido, rotondo e con buona struttura / An intense ruby red wine with garnet reflections, obtained from matured and selected Nero di Troia grapes. On the nose reminiscent of the scents of its lands, with intense fruity notes. The palate is soft, round and with good structure.
Accostamenti / Combinations	Ottimo abbinamento con primi piatti importanti, carne alla griglia e formaggi stagionati / Excellent pairing with important first courses, grilled meat and aged cheeses.
Parametri / Parameters	alcol: 13,00 vol.% / alcohol: 13,00 %vol. acidità totale: 6,00 gr/l / total acidity: 6,00 gr/l zuccheri: 2,50 gr/l / sugars: 2,50 gr/l PH: 3,60 / PH: 3,60
Temperatura di servizio ideale / Ideal serving Temperature	16°-18° C
Bottiglia / Bottle	bordolese conica / bordeaux conical
Imballo / Packaging	6 bottiglie / 6 Bottles

