



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



SANT'ANDREA NERO DI TROIA *Puglia IGP Nero di Troia*

Annata: 2016

Zona di produzione: Cerignola (Fg)

Vitigno: 100% Nero di Troia

Sistema di allevamento: spalliera con 4500 ceppi per ha

Natura del terreno: calcareo-argilloso

Resa per ettaro (q di uva): 130

Vinificazione: acciaio

Tempo di vinificazione: 6/8 giorni

Affinamento: acciaio e cemento vetrificato

Temperatura di fermentazione: 24/25 °C

Caratteristiche organolettiche: Vino dal colore vivace con riflessi viola. Al naso prevalenza di frutti rossi caratteristici del vitigno, fragola e frutta rossa. Al palato equilibrato nella struttura, di buona persistenza con una giusta nota acida

Abbinamenti gastronomici: da tutto pasto in particolar modo con piatti a base di verdure e carni bianche. Ottimo anche da solo

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Vintage: 2016

Production zone: Cerignola FG

Grape: 100% Uva di Troia

Training system: Vertical trellis, 4,500 vines per ha

Soil type: Lime and clay

Yield: 130 hl/ha

Vinification: steel

Vinification time: 6-8 days

Maturation: steel and glass-lined concrete

Fermentation temperature: 24-25 °C

Tasting characteristics: a ruby red wine with purple reflections. Varietal red berry fruits dominate the nose. The palate offers balanced structure, good persistence and a nice twist of acidity

Food pairing: a wine to drink through the meal and a fine partner for vegetable or white meat-based preparations. Equally delicious when enjoyed on its own

Alc. content: 12.5% vol.