MARIA FARETRA

LUNGATTESA 2023

NERO DI TROIA IGT

Denominazione
IGT Puglia

Varietà delle uve
100% Nero di Troia

Vigneti d'origine
Nero di Troia, dall'età di 8 anni, ubicato nel comune di Orta Nova



Sistema di allevamento
Cordone speronato, 4430 piante / ha

Epoca di vendemmia
Fine Settembre

Suolo
Franco – argilloso e ricco di scheletro

Annata 2023

I primi germogli di Nero di Troia sono spuntati nell'ultima decade di aprile, trovando una primavera insolitamente rigida. Le basse temperature hanno rallentato la crescita, ma la piovosità del periodo e il successivo rialzo termico di fine giugno hanno favorito uno sviluppo rigoglioso, con un'ampia parete fogliare attiva. La difesa dalla peronospora, malattia a cui la varietà è particolarmente sensibile, è stata la sfida più complessa. La viticoltura biologica di precisione ha permesso di ottenere uve sane. Le riserve idriche hanno favorito l'accumulo di potassio e un aumento del pH a ridosso della maturazione. La vendemmia è avvenuta nell'ultima decade di settembre, per valorizzare il potenziale aromatico e fenolico del vitigno.

Vinificazione

Le uve vengono diraspate e pigiate in modo delicato. Segue una fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce della durata di 15 giorni a una temperatura controllata di 24°C. In questa fase, l'estrazione di colore e tannini è favorita da interventi regolari e delicati di follature, alternate ad alcuni delestage. Successivamente il vino viene separato dalle vinacce e trasferito in barrique dove svolge la fermentazione malolattica.

Affinamento

L'affinamento viene effettuato sulle fecce nobili per 12 mesi, all'interno di barrique di primo, secondo e terzo passaggio. Successivamente viene sfecciato e travasato nuovamente in acciaio, proseguendo l'affinamento senza fecce per altri 3 mesi. Terminato l'affinamento, il vino viene imbottigliato, dove riposerà per altri 6 mesi prima di essere messo sul mercato. Terminato l'affinamento, il vino viene imbottigliato, dove riposerà per altri 2 mesi prima di essere messo sul mercato.

Colore

Rosso rubino.

Sentori

Ciliegia croccante e frutti rossi di bosco, con note di timo e spezie di pepe nero.

Al palato

Ingresso deciso, struttura equilibrata, tannini vellutati e finale persistente con ritorni balsamici e speziati.

Gradazione alcolica

13.5% vol

Abbinamenti

Ideale con carni rosse arrosto o brasate, primi piatti saporiti con ragù di carne o selvaggina, e formaggi stagionati a pasta dura di buona intensità aromatica.

MARIA FARETRA