MARIA
FARETRA

SONTUOSA 2023

NERO DI TROIA ROSÉ

Denominazione
IGT Puglia

Varietà delle uve
100% Nero di Troia

Vigneti d'origine
Nero di Troia, dall'età di 7 anni, ubicato nel comune di Orta Nova

Sistema di allevamento
Guyot, 4430 piante per ettaro

Epoca di vendemmia
Metà Settembre

Suolo
Franco – argilloso e ricco di scheletro



Annata 2023

I primi germogli di Nero di Troia sono spuntati intorno al 20 Aprile e hanno trovato una primavera piuttosto rigida ad aspettarli. L'accrescimento dei germogli è stato quindi rallentato dalle temperature medie primaverili sotto la media storica. La piovosità accumulata durante questo periodo, insieme all'aumento delle temperature di fine giugno, ha permesso alle piante di avere un portamento rigoglioso, con una generosa parete fogliare fotosinteticamente attiva. In queste condizioni la difesa dalla peronospora è stato senza dubbio il problema più complesso da affrontare per il Nero di Troia, varietà tra l'altro particolarmente sensibile alla patologia. La viticoltura biologica di precisione ci ha consentito di portare in cantina uve sane. Le riserve idriche del suolo hanno favorito un accumulo di potassio con conseguente innalzamento del pH delle uve al ridosso della maturazione. La raccolta è stata quindi effettuata intorno alla seconda decade di Settembre anticipando il calo di acidità.

Vinificazione

Pigiatura seguita da criomacerazione prefermentativa (circa 8 ore a 10-12°C) durante la quale il mosto si arricchisce di antociani e assume la colorazione tipica del Nero di Troia rosato. Il Nero di Troia è una varietà abbastanza povera di antociani; la macerazione si protrae per un tempo abbastanza prolungato al fine di stabilizzare gli antociani estratti. Il mosto riposa circa 36 ore a 10 °C per facilitare la decantazione delle particelle in sospensione. Il mosto, una volta chiarificato viene avviato alla fermentazione alcolica intorno ai 14 – 16 °C.

Affinamento

L'affinamento del vino avviene *sur lies* in silos di acciaio inox per circa 6 mesi. Durante questo periodo vengono effettuati bâtonnage settimanali per garantire una migliore protezione dall'ossidazione. Terminato l'affinamento, il vino viene imbottigliato, dove riposerà per altri 2 mesi prima di essere messo sul mercato.

Colore
Rosa tenue.

Sentori
Profumi intensi di fiori, agrumi e melograno.

Al palato
Grande armonia, con una piacevole freschezza bilanciata dalla delicata grassezza del vino.

Gradazione alcolica
12% vol

Abbinamenti
Perfetto da gustare come aperitivo, è l'abbinamento ideale per piatti di pesce e sapori della cucina mediterranea.

MARIA
FARETRA