MARIA
FARETRA

SONTUOSA 2024

NERO DI TROIA ROSÉ

Denominazione
IGT Puglia

Varietà delle uve
100% Nero di Troia

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

Sistema di allevamento
Guyot, 4430 piante per ettaro

Epoca di vendemmia
Inizio Settembre

Suolo
Franco - argilloso e ricco di scheletro



Annata 2024

I primi germogli di Nero di Troia sono nati intorno al 12 aprile, trovandosi ad affrontare una primavera particolarmente calda e secca. Le temperature elevate hanno accelerato l'accrescimento dei germogli, ma la scarsità di piogge ha reso necessario un attento monitoraggio delle riserve idriche nel suolo. Nonostante le sfide, le piante hanno sviluppato un portamento equilibrato, con una parete fogliare foto sinteticamente attiva che ha contribuito a mantenere la salute delle viti. In queste condizioni la maturazione ha avuto una progressione piuttosto rapida che ci ha portato ad anticipare la raccolta alla prima settimana di settembre. Il risultato è sorprendente, questo rosato è un'esperienza davvero piacevole.

Vinificazione

Pigiatura seguita da criomacerazione prefermentativa (circa 6 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 pulito viene avviato alla fermentazione alcolica intorno ai 14 – 16 °C.

Affinamento

L'affinamento del vino avviene sur lies in silos di accio inox per circa 3 mesi. Durante questo periodo vengono effettuati bâtonnage settimanali per garantire una migliore protezione dall'ossidazione. Terminato l'affinamento, il vino viene messo in bottiglia, dove riposerà per altri 2 mesi prima di essere messo sul mercato.

Colore
Rosa tenue.

Sentori
Note floreali di rosa, accompagnate da note fruttate di melograno e di pesca.

Al palato
La bevuta è agile e fresca ma con una buona struttura.

Gradazione alcolica
13% vol

Abbinamenti
Ideale come aperitivo, è un abbinamento perfetto per tutti i piatti leggeri di pesce e carni bianche.

MARIA
FARETRA