

<http://www.collepetrito.it/negozi/iaccio-della-portata/>



Colle Petrito Iaccio Della Portata

9,00€ Iva inclusa

Indicazione Geografica Tipica (IGT)

Puglia



Il colore sfuma dal rubino al granato con unghia aranciata. Buona acidità, sentori di frutta rossa matura; sapore asciutto, caldo e armonico, buona tannicità, persistente al retrogusto.

Grado alcolico: 14,00%

Vitigno: Nero di Troia 100%

Zona di produzione: Agro di Minervino (BT)

Tessitura terreno: Di medio impasto, tendente al calcareo

Esposizione e altimetria: Nord – Sud, a 350 m sul livello del mare

Sistema di allevamento: Spalliera tenuta a Guyot

Periodo di vendemmia: Prima decade di Novembre

Raccolta: Esclusivamente a mano ed in cassette da 25 Kg

Fermentazione alcolica: Lunghe macerazioni con rimontaggi all'aria e délestage in acciaio Inox, fermenti selezionati ed a temperature < a 25° C

Affinamento: In botte di rovere per 6 mesi

Descrizione

Parametri Enologici

- **Grado alcolico:** 14,00%
- **Estratto secco netto:** 35,00 g/l
- **Zuccheri residuali:** 1,90 g/l
- **Acidità totale:** 5,45 g/l
- **Acidità volatile:** 0,45 g/l
- **Anidride solforosa:** 65 mg/l

Vitigno

Uva di Troia

L'uva di Troia è un vitigno autoctono pugliese, fra i più antichi e caratteristici della regione. Prende anche il nome di "Nero di Troia" per il suo colore rubino intenso che, a volte, può sembrare "nero". I nostri vitigni Uva di Troia sorgono nell'agro di Minervino Murge su un terreno di medio impasto, tendente al calcareo; il sistema di allevamento è a spalliera, tenuta a Guyot.

Come servirlo

Temperatura di servizio:

18-20°

Abbinamento:

Ideale per carni rosse, carni da cortile alla griglia, arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati.

Safra 2013. 10° Passeio Adegas Alentejano em 17/04/2018. Clube Curitibano.