

GELSO D'ORO NERO DI TROIA IGT



PODERE
29

SAFRA: 2018

PRODUTOR: Podere 29



Italia – Puglia – Foggia



100% Nero di Troia



Vinificação:

Colheita manual realizada nas primeiras horas do dia afim de evitar a fermentação antecipada dos bagos. Passa por fermentação malolática, estagiando 8 meses em barris de carvalho francês passando posteriormente por estágio em garrafa, afim de deixa-lo harmônico e muito macio.

Safra 2016



Vermelho rubi intenso e brilhante.



Aromas intensos de frutas negras, com notas de cacau, canela e amêndoa.



Na boca é envolvente, de grande volume em boca, com taninos aveludados e macios com um final de boca longo e equilibrado.



Acompanha pratos picantes, carnes vermelhas, carnes de caça assadas, queijos, salames e embutidos em geral. Excelente na finalização (molho de redução com alecrim). É aconselhável decantar 1 hora antes de servi-lo.



**Estágio de 8
meses em barris
de carvalho**



18º– 20ºC



14%



Safra 2018. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 21 a 23/09/2022.