

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Michele Biancardi

NOME DEL VINO

Biancardi Anima Di Nero
Neroditroia

DENOMINAZIONE

Nero di Troia Igt Puglia

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Nell'agro di Cerignola (Fg)

VINIFICAZIONE

Dopo una cernita attenta dell'uva, i grappoli sono sottoposti a diraspatura e a una leggerissima pigiatura soffice. Quindi sono vinificati tradizionalmente, per 20 giorni a 20/24 °. A malolattica terminata passa all'affinamento.

AFFINAMENTO

Affinamento in grossi tini di rovere da 20 hl, per 14 mesi e 6 mesi in bottiglia

VITIGNO/I

Nero di Troia

ALLEVAMENTO

cordone speronato

ESPOSIZIONE

sud est

ALTITUDINE

60

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

13

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcereo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine Settembre

ETTARI VITATI

2

RESA PER ETTARO

90

ENOLOGO/CONSULENTE

Michelangelo Perrone

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

9000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

X391