

CANTINE  
TERRE BIANCHE  
CAPPABIANCA

# IRIDE

## *Nero di troia rosato*

- Tipologia di vino: Rosato I.G.P. Nero di Troia Puglia 2022
- Area di produzione: Daunia.
- Varietà: Uva di Troia 100%
- Resa per ettaro: 75 qI (7500 Kg)
- Metodologia di produzione: Macerazione per circa 6 ore e fermentazione a bassa temperatura, solo mosto fiore.
- Colore: rosa intenso e brillante.
- Profumi: Fruttato, persistente, in prevalenza lampone e ribes rosso.
- Gusto: Sapido, asciutto, pieno ed armonico
- Alcool: 13,00 % vol.
- Temperatura di di degustazione: 13° C.
- Abbinamenti gastronomici: Antipasti di vario tipo, frutti di mare, zuppe con sughi leggeri, legumi, pesce alla griglia (orate, spigole), carni bianche.

[www.terrebianchepuglia.com](http://www.terrebianchepuglia.com)

tel:+39 3381917621 (anche +39 3890492080)

enologo Mauro Cappabianca