



## LE CERASE 2024 – Nero di Troia IGP Puglia

Da bambini l'estate iniziava con la fine della scuola e la raccolta delle ciliegie (in dialetto "cerase"). Il nostro nero di Troia IGP, che si sposa alla perfezione con aperitivi e pietanze tipicamente estive, celebra la magia della stagione che ci regala i colori più intensi. I nostri nonni dicevano: "Chi dic' mel' d' la 'stet' te li sens' d'la crep", letteralmente "Chi dice male dell'estate ha l'intelletto di una capra".

### VIGNETO E VITICULTURA

Denominazione: Nero di Troia IGP Puglia 2024; Uve: 100% Nero di Troia;

Terreni: altitudine da 0 a 90 m s.l.m.; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina; Vigneto: 100% tendone potato a tralcio rinnovato corto;

Resa per ettaro: 90 q.li/ha; Periodo di raccolta: ottobre

### VINIFICAZIONE

Trasformazione: le uve fermentano per circa 15 giorni per garantire un'ottimale estrazione polifenolica a una temperatura tra i 20°C ed i 25°C in acciaio; permanenza di 5 mesi nei serbatoi e affinamento in bottiglia per 4 mesi;

Dati analitici: alcol 13% - acidità totale 6,5 g/l - ph 3,40;

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista: colore cerasuolo tendente al rosa chiaro.

Al naso: profumo deciso, ricco di frutti rossi e melograno, in bocca è morbido, ben equilibrato e con la giusta acidità.

In bocca: si presenta con una buona struttura, sapore di melograno e rosa, sentori di mirto, finale elegante e persistente;

### ABBINAMENTI

Ideale con carni bianche, formaggi freschi, frutti di mare, e pesci alla griglia.



**Az. Agr. San Nazario S.r.l.**

Info: solimandovini@gmail.com

Tel.: +39 349/1402795

349/8080883

**Sede legale:**

Corso Gen. Torelli n. 2  
71011 Apricena (FG)

**Sede aziendale:**

Sp 39, Contrada Cimaglia 71010,  
Poggio Imperiale (FG)