

G  
BIOCANTINA  
GIANNATTASIO



## NERO DI TROIA – ROSÉ

### IL VINO

**Quantità:** 0,37L, 0,75L, 1,5L

**Tipo di Vino:** Vino Rosa Secco Biologico

**Varietà d'uva:** Nero di Troia

**Annata:** 2024

**Alcol:** 12%

**Acidità:** 6g/l

**Paese:** Italia

**Regione:** Puglia

**Denominazione:** IGP

**Tenore zuccherino:** Secco

**Affinamento:** in acciaio e bottiglia

**Colore:** Fiore di pesco

### VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO

Coltivazione delle uve in regime biologico. Selezione delle migliori uve effettuata a mano in vigna e raccolta mediamente pianificata nella terza settimana di Agosto. Pressatura soffice ed estrazione a freddo del fiore dal mosto ricavato. Fermentazione spontanea mediante lieviti biologici ed affinamento in acciaio per 4 mesi. Finale affinamento in bottiglia di due mesi.

### DESCRIZIONE

Biocantina Giannattasio è una delle realtà più innovative della Puglia nonostante mantenga una rigida e costante tradizione produttiva. Dal 2012 con l'obiettivo di valorizzare i vitigni autoctoni della Puglia con una spiccata sensibilità verso il regime di coltivazione biologico ha scelto il sito produttivo migliore dove produrre un vino rosé di altissima qualità da Nero di Troia mediante innovative procedure enologiche atte a valorizzare tale vitigno e la sua spiccata identità. Le uve una volta raccolte subiscono una fase di pressatura soffice ed il mosto in bianco estratto nella sua parte migliore viene lasciato fermentare in acciaio grazie all'attivazione di soli lieviti biologici. Lo stesso verrà lasciato affinare in serbatoi di acciaio a temperature regolarmente controllate per un periodo di 4 mesi.

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosa tenue, con velature viola orchidea. Elegante il bouquet olfattivo, sentori floreali di violette e rose con note di lampone. Fragrante, delicato e dal corpo sapido. Nuances di macchia mediterranea con accenni al rosmarino selvatico, al ginepro e alle radici di liquirizia. Corpo medio, ma vibrante con finale sapido, minerale.

### LA VIGNA

Spalliera con potatura a Guyot  
IGP Puglia

Età Media della vigna: 10 anni

Terroir: Argilloso, sabbioso, calcareo

Resa Media: 70hl/ha

Raccolta: Manuale

**CONSERVAZIONE POTENZIALE IN CANTINA:** 10/15 anni

**ABBINAMENTI:** Tartine, Tartare di Gamberi, Salmone, Piatti di carni bianche, Pollame, Verdure Crude, Insalate

**MOMENTO PER DEGUSTARLO:** Aperitivo, Cena tra amici, Eveyday wine

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10° - 11°

### PRESS REVIEW

Radici del Sudi 2° Vino Premiato . Bibenda – Vini Buoni D'Italia - Decanter Awards - Challenge Millesime Bio

VALORI NUTRIZIONALI PER 100ML	
ENERGIA	305kJ / 73 kcal
GRASSI	0g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0g
CARBOIDRATI	2g
DI CUI ZUCCHERI	1g
PROTEINE	0g
SALE	0g

BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO
GL 70	C/PVC 90	FOR 1
Vetro	PVC	Sughero
Raccolta del vetro	Raccolta del PVC	Raccolta differenziata per rifiuti organici



FORMATO BOTTIGLIE PRODOTTE

0,37L, 0,75L, 1,5L

Biocantina - Coop. F.lli Giannattasio - Via della Transumanza SS 544 – Km 43.300 - 76015 Trinitapoli (BT)

PI 03704750714 - Tel +39 0883 952275 - email: info@biocantina.com

