



PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ROSSO

L'uva di Troia è un vitigno con una lunga tradizione sul nostro territorio. Tenuta Coppadoro lo coltiva in un vecchio appezzamento a bassa produttività, dove la selezione è stata più rigorosa.

La fermentazione di questi preziosi acini è svolta in acciaio inox a temperatura controllata, con intensa macerazione sulle bucce, tale da ottenere un ricco quadro polifenolico.

La fermentazione malolattica è svolta completamente in barriques di rovere francese, dove segue un affinamento di 12 mesi.

Colore impenetrabile, tannino deciso e spiccati profumi speziati, Stibadium si abbina perfettamente a piatti succulenti di ogni genere; ottimo con pietanze a base di verdure, ideale con carni rosse di grande struttura.

DATI TECNICI

UVAGGIO: 100% Uva di Troia

ZONA: San Severo (FG) Contrada Ratino

SUPERFICIE VIGNETO: 3 HA

ESPOSIZIONE VIGNETO: Sud

TIPOLOGIA TERRENO : medio impasto

DENSITA' DEI CEPPI: 6250 ceppi/Ha

RESA PER HA: 50 q.li/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA: 1°/ 2° decade di Ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato unilaterale con potatura corta e diradamento dei grappoli

VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce per 18-20 giorni

FERMENTAZIONE ALCOLICA: acciaio inox

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: totalmente svolta in barriques di rovere francese

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: 12 mesi in barriques di rovere francese e 6 mesi in bottiglia

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

