



BOTROMAGNO
VIGNETI & CANTINE

L'ELITÈ

MURGIA ROSSO I.G.P.
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



L'Uva o Nero di Troia è una delle uve più antiche e nobili della Puglia. Per decenni usato come vino da taglio, solo di recente, grazie alla intuizione di pochi illuminati viticoltori pugliesi, ha dato prova di sé in purezza, facendoci scoprire insospettabili ed uniche fragranze gustolfattive.

Le uve da cui viene fatto sono coltivate in agro di Gravina in Puglia ad un'altitudine di 400 metri s.l.m. in un contesto unico al mondo, le colline dell'Alta Murgia, dotate di un microclima perfetto per la viticoltura di qualità.

Un vino elegante ed austero, che non si concede con facilità e si fa apprezzare dai palati più evoluti.

SCHEDA TECNICA

- Vitigni: Uva di Troia 100%
- Denominazione: Murgia Rosso I.G.P.
- Resa di uva per ettaro: 70 q.
- Fermentazione: Con macerazione a contatto delle bucce per 10 giorni alla temperatura di 26°- 28°C.
- Fermentazione Malolattica: Svolta totalmente
- Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese allier tostatura media e tre mesi in bottiglia

SCHEDA ORGANOLETTICA

- Aspetto visivo: Brillante, di colore rosso rubino
- Olfatto: Ciliegia sotto spirito, frutti di bosco neri/mirtilli
- Spezie: vaniglia, cannella, salvia, menta e tabacco
- Gusto: Morbido, avvolgente e di buona tannicità

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Salumi, formaggi semistagionati, carni d'agnello alla brace, cacciagione



www.botromagno.it



www.botromagnovini.it

Botromagno Società Agricola a Responsabilità Limitata
via Archimede, 24 - 70024 Gravina in Puglia (Ba) Italy
tel. + 39 080 3265865 - fax + 39 080 3269026 - info@botromagno.it