

Scheda tecnica

Strada Noci 315 bis SP 56
Martina Franca (Ta), Italy
Giorgio: +39.3403735379
Vincenzo: +39.3403378473
trulli.ilcastagno@gmail.com
www.trulliilcastagno.com



Terra Viva

“Nella Valled'Itria, a sud dell'altopiano delle Murge pugliesi, la famiglia Spalluto produce, da quattro generazioni, dall'uva Nero di Troia, questo vino dal colore rosso rubino. Questa lunga tradizione ed il vino che ne scaturisce sono oggi il simbolo di una comunità e dell'impegno dei suoi giovani nel tramandarli.”

Terra Viva è figlio di uno dei più rappresentativi vitigni autoctoni a bacca rossa della Puglia: il Nero di Troia. Terra Viva è il frutto di una lunga tradizione contadina associata alla passione nella riscoperta dei giovani della famiglia Spalluto. La vinificazione viene svolta in purezza. Il suo colore rosso rubino con riflessi violacei, il suo profumo di bouquet intenso, accompagnato da profumi di frutta rossa, il sapore tannico, fine ed elegante, rendono questo vino particolarmente indicato per accompagnare arrostiti, paste con sughi di carne, zuppe contadine e piatti di carni bianche arrostiti.



Denominazione	Terra Viva Puglia IGP Nero di Troia
Produttore	Trulli il Castagno S.n.c. di Spalluto Giorgio Strada Noci 315bis, 74015 Martina Franca (TA) www.trulliilcastagno.com/vini trulli.ilcastagno@gmail.com
Dati Agronomici	vitigni utilizzati: Nero di Troia (100%) zona ubicazione vigneti: Puglia – bassa Murgia - Grottaglie (TA) altitudine: 200 mt. s.l.m. tipo di suolo: eluviale calcareo – argilloso
Dati enologici	vendemmia: raccolta e selezione manuale vinificazione: diraspatura e pressatura soffice delle uve, fermentazione e macerazione in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata (28°C) con rimontaggi. affinamento: acciaio 7 mesi, 3 mesi in bottiglia resa di uva in vino: 60 % estratto secco: 29,0 g/l acidità totale: 5,8 g/l pH: 3,40 zuccheri residui: 2,0 g/l alcol svolto: 13% vol
Caratteristiche organolettiche	colore: vino dal colore rosso rubino con intensi riflessi violacei profumo: bouquet intenso, accompagnato da profumi di frutta rossa sapore: gusto tannico, fine ed elegante
Altri dati	abbinamenti: si abbina agli arrostiti, alle paste con sughi, alle zuppe contadine e a piatti di carni bianche arrostiti. temperatura di servizio: 16°-18°C conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore formati disponibili: bottiglia lt. 0,750