



KANDEA  
♦♦♦♦♦

info@kandea.it ♦ www.kandea.it

*I grandi Vini della*

*Terra di Mezzo...*

# cherrug

**NERO DI TROIA - DAUNIA I.G.P.**

*Vitigno:* Nero di Troia in purezza.

*Altimetria:* 200 metri s.l.m.

*Granulometria:* terreno calcareo-marnoso con una buona componente di argilla e ricco di scheletro.

*Densità degli impianti:* in media 5.000 ceppi/ettaro.

*Sistema di allevamento:* Spalliera (Gouyot unilaterale).

*Resa uva:* 70 q.li/ettaro - *Resa uva/vino:* 65%.

*Epoca e gestione vendemmia:* ultima decade di ottobre.  
Raccolta solo manuale in cassette da 15 kg.

*Vinificazione:* dopo accurata cernita dei grappoli eseguita in campo, la raccolta viene vinificato in fermentini di 50 hl con macerazione sulle bucce alla temperatura di 22-25 °C. La fermentazione malolattica (FML) viene stimolata contemporaneamente alla fermentazione alcolica (FA), con la tecnica del coinoculo. Segue l'affinamento sulle fecce fini per diversi mesi in botte da 3 hl ove richiesto.

*Affinamento:* 10 mesi in serbatoi di acciaio sulle proprie fecce fini; segue l'affinamento per 24 mesi utilizzando fusti di 10-20 hl e barrique. A completamento 6 mesi in bottiglia.

*Grado alcolico:* 14% vol

*Caratteristiche organolettiche:* vino di grande carattere e rispondenza varietale. Colore granato, con rimandi violetti-bordeaux. Complessità olfattiva gestita da note fruttate (ciliegia sotto spirito, prugna, piccoli frutti tra i quali ribes nero), speziate (tabacco, china), dolci (cannella, vaniglia, gelatina di frutta, torta Sacher), con un intrigante goudron nel finale. Alla degustazione vino di grande eleganza, dove struttura e spalla acida si sostengono vicendevolmente; buona lunghezza in bocca (8-9 sec.)

*Abbinamenti gastronomici:* si abbina bene con molti piatti a base di carne, anche in preparazioni saporite o speziate, fino anche a piatti di selvaggina come pappardelle alla lepre o cinghiane. Ottimo con piatti del territorio di provenienza quali liagnello in agrodolce, la faraona ripiena e arrosto, petto d'anatra con anice stellato, formaggi di grotta e tanto altro ancora.

*Servizio:* su calici di grande dimensione: si consiglia di aprirlo 2 ore prima del servizio, temperatura ambiente.

*Cherrug è un vino a basso tenore di solfiti, prodotto interamente con le nostre uve, vinificato e imbottigliato nella nostra cantina.*



AZIENDA AGRICOLA  
**F.LLI TULLIO CATALDO**

