

Vitigno: Nero di Troia 100%
Suolo: calcareo/argilloso
Clima: mediterraneo
Allevamento: spalliera
Resa q.li/ha: 100
Denominazione: IGP Puglia
Zona di produzione: Barletta
Regione: Puglia
Tipologia: Rosso
Gradazione: 13,50%
Acidità: 5,10%
Zuccheri residui: 2,5 gr/lit

Vinificazione: Il Paso de Luna è un vellutato Nero di Troia ottenuto dalla vinificazione di uve selezionate dal marchio Passionero. Dopo la macerazione a temperatura controllata e la malolattica, i vini provenienti dalle diverse parcelle vengono assemblati e posti per alcuni mesi a riposare in **barriques di secondo e terzo passaggio** per un periodo che va dai 10 ai 12 mesi. Qualche settimana prima dell'imbottigliamento, subisce un leggero collaggio che depositandosi porta con sé le ultime fecce del vino. L'invecchiamento in bottiglia contribuisce a perfezionare la qualità del

prodotto e dura non meno di 18 mesi, fino a quando il consumatore e il potenziale del vino stesso lo consentiranno.

Descrizione organolettica: Colore rosso rubino intenso, al naso è complesso, con note fruttate e speziate. Al gusto è morbido, equilibrato e persistente.

Abbinamenti: Eccellente l'abbinamento con primi piatti composti, carni rosse, salumi e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18 °C

PASO DE LUNA

Nero di Troia IGP Puglia

Passionero

Vine: Nero di Troia 100%
Soil: Calcareous/Clayey
Climate: Mediterranean
Growing: Espalier
Yield q/ha: 100
Denomination: IGP Puglia
Production Area: Barletta
Region: Apulia
Typology: Red
Alcoholic Strength: 13,5,0%
Acidity: 5,10%
Residual sugar: 2,5 gr/lit

Winemaking: The Paso de Luna is a smooth "Nero di Troia" obtained by winemaking of grapes selected by Passionero brand. After maceration at a controlled temperature and malolactic fermentation, wines from various areas are put together and rest in **second and third passage barriques** for a period from 10 to 12 months. Some weeks before being bottled, it undergoes a slight fining that by making a deposit brings the last wine lees. The ageing in bottle improves the quality of product and does not last less than 18 months

until the consumer and wine potential allow it.

Organoleptic description: Deep ruby red color. The scent is complex, with fruity and spiced notes. The taste is soft, balanced and persistent.

Seasonal matching: Excellent in combination with rich first courses, red meat, cold cuts and ripened cheese.

Serving temperature: 18 °C

