

Vitigno: Nero di Troia 100%

Suolo: calcareo/argilloso

Clima: mediterraneo

Allevamento: spalliera

Resa q.li/ha: 150

Denominazione: IGP Puglia

Zona di produzione: Barletta

Regione: Puglia

Tipologia: Rosato secco

Gradazione: 12,00%

Acidità: 5,40%

Zuccheri residui: 2 gr/lit

Vinificazione: Il Sorge è un Nero di Troia rosato ottenuto dalla vinificazione di uve selezionate dal marchio Passionero. Queste, dopo un'attenta raccolta manuale ed una pressatura soffice, vengono vinificate a bassa temperatura e, il mosto, a fine fermentazione è affinato in acciaio.

Descrizione organolettica: Colore rosa cerasuolo, al naso è fruttato e floreale. Al gusto è fresco, equilibrato e di buona persistenza.

Abbinamenti: Ottimo l'abbinamento con carni bianche, formaggi freschi, pesce alla griglia, ricci e frutti di mare crudi.

Temperatura di servizio: 8-10 °C

SORGE

Nero di Troia Rosato
IGP Puglia

Passionero

Vine: Nero di Troia 100%

Soil: Calcareous/Clayey

Climate: Mediterranean

Growing: Espalier

Yield q/ha: 150

Denomination: IGP Puglia

Production Area: Barletta

Region: Apulia

Typology: Dry Rosé

Alcoholic Strength: 12,00%

Acidity: 5,40%

Residual sugar: 2 gr/lit

Winemaking: The Sorge is one of "Nero di Troia" rosé wines, obtained by winemaking of grapes selected by Passionero brand. After an attentive hand harvest and a soft pressing, they are vinified at low temperature whereas the must is refined in steel tanks until fermentation is completed.

Organoleptic description: Cherry red color. The sent has fruity and floral notes. The taste is fresh, balanced with good persistence.

Seasonal matching: Very good in combination with white meat, green cheese, grilled fish, sea urchin and raw seafood.

Serving temperature: 8-10 °C

