

Vinaioli

Uva di Troia Puglia IGP SantAndrea



100% **Uva di Troia**. Het productiegebied ligt in Cerignola nabij Foggia, de druiven worden in de tweede week van oktober geoogst. Na het ontristen en kneuzen van de druiven volgt een deels warme (25-28°C) maceratie en een deels koude maceratie gedurende 10 dagen om alle aroma's en kleurstoffen te onttrekken uit de schil. Na de gisting volgt een persing waarbij de wijn op **inox** verder rijpt om het fruitige en kruidige karakter te bewaren gedurende enkele maanden. Na botteling harmoniseert de wijn gedurende 2 maanden in de fles.

De wijn is vol van kleurdiepte met een paarse schakering in de rand. Intense aroma's van **rood fruit en kruiden**. Zacht van aanzet en rond in structuur. Zeer drinkbare wijn door de fluwelige tannines en lange finish.

Lekker bij een kaasschotel, gegrild vlees of pasta's

Vinaioli bvba

Hazelarenlaan 42/13
3500 Hasselt

BTW BE 0537.715.837
KBC IBAN BE75 7370 3984 8451

www.vinaioli.be

Peter Brems
+32 (0)495 791714
peter@vinaioli.be

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be