



Dammirose / Nero di Troia Puglia I.G.P. Rosato



Il Dammirose nasce dal desiderio di dare sempre maggiore espressività ad un vitigno che ormai possiamo definire come principale all'interno della ampelografia regionale Pugliese. Il Nero di Troia infatti, anche nella vinificazione in rosato, si presenta molto versatile donando ai vini caratteristiche esclusive

Denominazione: NERO DI TROIA I.G.P. PUGLIA ROSATO

Uve: Nero di Troia 100%

Zona di produzione: tenuta "Coppanetta" – 50 mt. S.l.m., con esposizione a nord-ovest

Caratteristiche del vigneto: estensione di 1,5 Ha. Piantati nel 2015 con densità di 3,500 piante/Ha. Sistema di allevamento "Guyot".

Terreno: calcareo-argilloso

Resa per ettaro: 60 q.li.

Vinificazione e affinamento: processo di vinificazione "in bianco" con pressatura soffice, decantazione e fermentazione lenta a temperatura controllata. Un leggero affinamento in bottiglia di circa 2 mesi prima della commercializzazione

Note di degustazione:

Colore: rosa corallo

Profumo: melograno e sentori di fragola

Gusto: piacevolmente fresco con finale morbido e persistente

Abbinamenti: pesce, crostacei, ottimo anche con sushi e piatti orientali

Temperatura di servizio: 10°-12°C



The Dammirose wine comes from the desire to give another great expression of grapevine Nero di Troia, one of the most appreciated Apulian native varietal. In fact also in Rosè, the Nero di Troia exalts the typical floral and fruity notes, particularly of white roses and cherry

Appellation: NERO DI TROIA I.G.P. PUGLIA ROSE'

Grapes: Nero di Troia 100%

Production area: "Coppanetta" estate – San Severo countryside

Vineyards: 1,5 Ha. planted in 2015 with a density of 3,500 piante/Ha. The training system is "Guyot"

Soil: clay and limestone

Yield: 60 q.li.

Winemaking and ageing: the winemaking process follows the white protocol: soft press and decanted at low temperature before a long fermentation with controlled temperature

Tasting notes:

Color: elegant pink coral

Aroma: pomgranade and strawberry notes

Taste: pleasantly cool with a soft, lingering finish

Pairing: fish, shellfish, excellent with sushi and oriental dishes

Serve at: 10°-12°C