



Guado San Leo / Nero di Troia Puglia I.G.P. Rosso

viticoltori dal 1860



D'ALFONSO DEL SORDO



Il Guado San Leo è il primo vino della nostra azienda ottenuto unicamente dalle uve Nero di Troia, risultato di un attento lavoro di valorizzazione del vitigno Nero di Troia che, avviato nel 2.001 dalla nostra azienda in collaborazione con il prof. Luigi Moio. E' da sottolineare come il vitigno "Nero di Troia" fosse stato quasi completamente dimenticato e, nei pochi esempi di vinificazione, veniva comunque assemblato a vitigni quali il Montepulciano o il Sangiovese, che ne dovevano garantire la struttura. Il nostro lavoro ha invece dimostrato, a fronte di molteplici esempi di vinificazione, che il Nero di Troia si esprime notevolmente vinificata in purezza. Il vigneto di riferimento da cui ancora oggi si ottiene il "Guado San Leo" è basato su un clone molto raro a bacca piccola e dalla grande intensità aromatica presente nella nostra tenuta "Coppanetta".

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

Uve: Nero di Troia 100%

Zona di produzione: Tenuta "Coppanetta" 50 mt S.l.m. esposizione a nord-ovest Caratteristiche del vigneto: Estensione di 1,5 Ha. Piantati nel 1970 con una densità di 1.800 piante/Ha. Sistema di allevamento "tendone pugliese"

Terreno: Calcareo - argilloso

Resa per ettaro: 70 q.li

Vinificazione e affinamento: Dopo una macerazione di circa 15 giorni con frequenti rimontaggi e delestages, il vino viene affinato in barriques nuove di rovere Alliers per almeno 12 mesi

Note di degustazione:

Colore: Rosso rubino carico

Profumo: Ribes nero, visciole e fichi rossi

Gusto: Buon equilibrio con tannini sostenuti che conferiscono una elevata persistenza con finale di ciliegia rossa e note speziate

Abbinamenti: Carni rosse, stufati e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18°C



The Guado San Leo is the first wine of our company obtained only by Nero di Troia grapes and it is the result of careful work of the Nero di Troia grape enhancement which, since 2.001 has been initiated by our company in collaboration with prof. Luigi Moio. It should be emphasized that, hitherto, the "Nero di Troia" wine had been almost completely forgotten and, in the few examples of winemaking, however, was assembled in vines such as Montepulciano or Sangiovese, which had to ensure the structure. Our work has shown however, in the face of many examples of winemaking, the grapes of Troy is greatly expressed vinified alone. The reference vineyard from which even today you get the "Guado San Leo" is based on a very rare clone with small berries and the great aromatic intensity present in our "Coppanetta" held since 1973.

Appellation: NERO DI TROIA PUGLIA I.G.P. RED

Grapes: Nero di Troia 100%

Production area: "Coppanetta" estate - San Severo countryside

Vineyards: 21,5 Ha. planted in 1970 with a density of 1.800 vines/Ha. The training system is pergola pugliese

Soil: day and limestone

Yield: 70 q.li/Ha

Winemaking and ageing: The winemaking process is rigorous and include a long maceration for a couple of weeks, before filling new oaks barriques, where the wine is aged for 12 months followed by 6 months in bottle

Tasting notes:

Color: Elegant ruby red

Aroma: Blackcurrant, sour cherries and red figs

Taste: Good balance with strong tannin giving a persistent aftertaste of red cherry and spicy notes

Pairing: Grilled meat, game and matured cheeses

Serve at: 18°C

