

# *i Pitappi*



## *Nero di Troia*

### Rosso

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Varietà delle uve:**  
100% Nero di Troia

**Zona di produzione:**  
Agro di Troia - Foggia

**Vendemmia:**  
Seconda settimana di ottobre

**Raccolta:**  
Manuale

**Affinamento:**  
8/10 mesi in Tonneaux di rovere francese,  
affinamento in bottiglia

**Note caratteristiche:**  
Colore rosso rubino, brillante, si presenta al naso con odore di frutti rossi maturi, spezie di vaniglia e cannella. Al gusto è morbido, avvolgente e di buona sapidità.

**Abbinamenti:**  
Si abbina ottimamente a grandi primi della cucina tipica pugliese, arrosti, alla brace e cacciagione

**Temperatura di servizio:**  
Servire a 18-20°C.

**Grado alcolico:**  
13,50% Vol.



CANTINE  
PIRRO



AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA PIRRO STEFANO MARIA  
Serra dei Bisi - Piazza Pirro, 2 - 71029 Troia (Fg) - ITALY  
Tel. +39 347 1295595

[www.cantinepirro.it](http://www.cantinepirro.it) - [info@cantinepirro.it](mailto:info@cantinepirro.it) - [stefanomariapirro@gmail.com](mailto:stefanomariapirro@gmail.com)

