



*Riviera*  
I VINI PREGIATI DI PUGLIA

# FABRI 2023

## Murgia Nero di Troia I.G.T.

*Dedicato a Fabrizio de Corato, figlio e fratello  
che non è più con noi.*

*Un rosato profondo, elegante e minerale che valorizza le  
componenti aromatiche del Nero di Troia con breve  
macerazione a freddo e affinamento in anfore di terracotta e  
recipienti in gres ceramico per 4 mesi.  
Vibrante e sapido con eleganti note di amarena, viola e rosa  
appassita con ritorni di incenso e anice stellata, si abbina con  
grande versatilità alla cucina più elaborata.*

**VARIETÀ:** 100% Nero di Troia.

**VIGNETI:** Della nuova tenuta aziendale in contrada Monte Carafa a 240 metri s.l.m. con terreno calcareo-tufaceo profondo con strato superficiale argilloso. Il vigneto è allevato a guyot con una densità di 4.800 piante per ettaro e una resa media di 90 quintali per ettaro.

**VINIFICAZIONE:** La vendemmia manuale avviene nella seconda settimana di ottobre a raggiunta maturazione fenolica. Dopo 8 ore di macerazione a 5°C il mosto fiore ha proseguito la fermentazione in acciaio a 18°C.

**AFFINAMENTO:** il vino viene maturato per 4 mesi in anfore di terracotta Tava® da 700 litri e botti in gres porcellanato Clayver® dove svolge la fermentazione malolattica.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore cerasuolo con vivaci riflessi violacei; invitante bouquet con note di amarena, viola e rosa appassita con eleganti note di incenso e anice stellata; palato pieno e minerale animato da un finale vibrante e sapido.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Un rosato dalla grande personalità e versatilità nell'abbinamento anche alla cucina più elaborata. Va servito a 10°-12° C.

**CONSERVAZIONE:** Se conservato correttamente il vino può evolvere felicemente in bottiglia per 3-4 anni

**DATI ANALITICI:** Alcool: 13%; Acidità Totale: 5,56 g/l; pH: 3,25; Zuccheri Residui: 4 g/l; tot SO2: 105 mg/l.

