

FABRI 2024

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



Luca Maroni | 95 /100

BIBENDA | 4



v i t a e | t t t