

## 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. allevato a guyot con una densità di 4.800 piante per ettaro su terreni calcareo-tufacei profondi con strato superficiale argilloso. La resa è stata di 96 quintali di uva per ettaro.

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

**AFFINAMENTO:** il vino è quindi stato trasferito in anfore di terracotta Tava® e botti in gres porcellanato Clayver® dove ha svolto la fermentazione malolattica, maturando per 4 mesi prima dell'imbottigliamento.

**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.