

# JAZZO DEL DEMONIO

## Linea Le Contrade



**Classificazione:**

Nero di Troia Indicazione Geografica Protetta.

**Uve:** Nero di Troia in purezza.

**Zona di produzione:** territorio di Ruvo di Puglia, colline calcaree della Murgia.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato con una densità di impianto di 4.000 ceppi per ettaro.

**Epoca di vendemmia:** fine ottobre, inizi di Novembre.

**Vinificazione:** le uve, appena raccolte, vengono portate in cantina per la selezione dei grappoli e la successiva pigiadiraspatura. Viene quindi effettuata una macerazione prefermentativa a temperatura controllata per 24/48 ore, poi il mosto viene lasciato a fermentare in acciaio per 7/10 giorni, sempre a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino fa la fermentazione malolattica per poi subire un breve passaggio in barrique prima dell'imbottigliamento. Dopo qualche mese in bottiglia viene messo in commercio.

**Note organolettiche:** colore rosso rubino con sfumature vermiglie. Ciliegie e amarene spiccano tra i frutti rossi maturi. Il tannino levigato e la decisa freschezza interpretano l'equilibrio e il carattere di questo vino che finisce lungo e persistente, su note delicatamente balsamiche.

**Abbinamenti gastronomici:** polpette di pane al sugo, carne alla brace, bombette, muschiska, spezzatino di carne di cavallo, canestrato pugliese stagionato.

**Temperatura di servizio:** 18 C°

**Dati analitici:**

Grado alcolico svolto 13% vol

Residuo zuccherino 14,00 g.l.

Acidità totale 5,30 g.l.