

# GELSO D'ORO NERO DI TROIA IGT



PODERE  
29

**SAFRA:** 2018

**PRODUTOR:** Podere 29



Italia – Puglia – Foggia



100% Nero di Troia



**Vinificação:**

Colheita manual realizada nas primeiras horas do dia afim de evitar a fermentação antecipada dos bagos. Passa por fermentação malolática, estagiando 8 meses em barris de carvalho francês passando posteriormente por estágio em garrafa, afim de deixa-lo harmônico e muito macio.



Vermelho rubi intenso e brilhante.



Aromas intensos de frutas negras, com notas de cacau, canela e amêndoa.



Na boca é envolvente, de grande volume em boca, com taninos aveludados e macios com um final de boca longo e equilibrado.



Acompanha pratos picantes, carnes vermelhas, carnes de caça assadas, queijos, salames e embutidos em geral. Excelente na finalização (molho de redução com alecrim). É aconselhável decantar 1 hora antes de servi-lo.



**Estágio de 8  
meses em barris  
de carvalho**



**18°– 20°C**



**14%**

