



## Lampyris

PUGLIA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
NERO DI TROIA



**Tipo di suolo:** calcareo di medio impasto tendenzialmente argilloso. | **Zona di produzione:** Cerignola, Contrada Tressanti. | **Sistema di allevamento:** cordone speronato. | **Densità ceppi per ettaro:** 4500. | **Produzione uva per ettaro:** 60 quintali. | **Viticultura:** coltiviamo la nostra terra esclusivamente in biologico con prodotti naturali nel rispetto di chi la abita, tentando di non alterare lo straordinario equilibrio sinergico instaurato con tutti gli organismi che contribuiscono a migliorare la qualità dei nostri terreni. L'uva, prima di essere raccolta, subisce un lieve appassimento sulla pianta. | **Raccolta:** manuale. | **Vinificazione:** l'uva appena arrivata in cantina viene diraspata e pigiata, fermenta in contatto con le bucce per circa 15-20 giorni. | **Fermentazione malolattica:** sì. | **Affinamento:** affina per il 50% in barrique da 225 litri e per l'altro 50% in botti di rovere da 25/50 hl in presenza delle proprie fecce per 24 mesi. | **Colore:** rosso rubino. | **Abbinamenti:** primi piatti saporiti di sughi rossi, grigliate al tegame con patate e formaggi stagionati.

**Soil type:** rich in limestone, medium texture and mostly clayey. | **Area of production:** Cerignola, contrada Tressanti. | **Training system:** spurred cordon. | **Density per hectare:** 4500 vines. | **Grape Production per hectare:** 60 quintals. | **Viticulture:** we cultivate our land organically, trying not to alter the extraordinary synergistic balance established with any organism who works with us day by day, helping to get a higher soil quality. Before harvest, the grapes are left on the vine for a gentle drying process. | **Harvest:** manual. | **Vinification:** once the grapes arrive at the winery, they are destemmed and crushed, fermented in contact with skins for about 15-20 days. | **Malolactic fermentation:** yes. | **Ageing:** 50% in barrique (225 lt) and 50% in large oak barrels (25/50 hl) in contact with fine lees for 24 months. | **Colour:** ruby red. | **Food Pairings:** pasta dishes with a rich sauce, grilled meats, mature cheeses.



Vitigno | Grape Variety:  
Nero di Troia 100%.



Alcool | Alcohol:  
14%.



Temperatura di servizio | Serving  
temperature: 16-18°C.