

M
DE SANTIS
LUXURY WINES

“I’m KYROS”



KYROS
NERO DI TROIA

KYROS
NERO DI TROIA

Puglia IGT
Nero di Troia
Rosso

vitigni utilizzati:

Nero di Troia

zona ubicazione vigneti: Puglia,
area collinare del Nord Barese

altitudine:

350 – 450 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

calcereo argilloso di medio impasto

sistema di allevamento:

contropalliera cordone speronato

ceppi/ha:

4.500

resa uva q.li/ha:

110 q.li

epoca di vendemmia:

1[^] decade di ottobre

vinificazione:

fermentazione con lunga
macerazione

affinamento:

acciaio 10 mesi - bottiglia

alcol svolto:

12,5% vol

colore:

vino dal colore rosso rubino intenso
con netti riflessi violacei

profumo:

bouquet intenso, pieno e fragrante,
con sentori di lampone e mirtillo

sapore:

gusto pieno, di grande corpo, robusto,
con sensazioni di tannini dolci

abbinamenti:

classico rosso ideale per
accompagnare carni rosse, arrostiti,
selvaggina, formaggi stagionati e
salumi

temperatura di servizio:

18°-20°C

conservazione:

in luogo fresco, al riparo dalla luce e
da fonti di calore

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750

KYROS
NERO DI TROIA

Puglia IGT
Nero di Troia
Red wine

grapes:

Nero di Troia

vineyard location:

Apulia hills in the Nord of Bari

altitude:

350 – 450 mt. a.s.l.

soil:

calcareous – clayey with medium
texture

training system:

vertically trellised spurred cordon

plants/ha:

4,500

grape yield kg/ha:

11,000 kg

harvest:

1st October decade

vinification:

fermentation with long
maceration

ageing:

steel 10 months - bottle

alcohol content:

12,5% by vol

colour:

deep ruby red with marked
purple glints

smell:

intense, full and fragrant
bouquet, with notes of
raspberries and blueberries

taste:

full, with a great body, robust,
with sweet tannic notes

food pairing:

classic red wine, perfect
to match red meat, roast, game,
ripe cheese and salami

serving temperature:

18°-20°C

storing:

in a cool place, away from light
and sources of heat

available sizes:

bottle lt. 0.750

KYROS
NERO DI TROIA

Puglia IGT
Nero di Troia
Rouge

cépages:

Nero di Troia

zone des vignobles:

Pouilles, région vallonnée du Nord de
Bari

altitude:

350-450 m. s.l.m

le type de sol:

argilo-calcaire mélange de milieu
système de formation:

contre-cordon

plantes / ha:

4500

rendement de raisin qx / ha:

110 quintaux

date de récolte:

1ère semaine d'Octobre

vinification:

fermentation avec macération longue
vieillessement:

acier 10 mois - bouteille

l'alcool fait:

12,5% vol

couleur:

vin à la robe rouge rubis intense
avec des reflets violets net

parfum:

bouquet intense, pleine et parfumée,
avec des notes de framboise et bleuet

savoir:

plein de saveur, corsée, robuste, avec
des sensations de tanins doux

appariements:

idéal rouge classique pour
accompagner des viandes rouges,
les rôtis, le gibier, les fromages
affinés et charcuterie

température de service:

18° - 20 °C

stockage:

dans un endroit frais, loin des
sources de lumière et de chaleur

formats disponibles:

bouteille 0,750 lt