

"SantaJusta pensaci tu!"

è l'invocazione che giungeva all'eroe mentre riposava sotto la grande quercia dopo le sue battaglie durante l'assedio di Lucera da parte di Carlo I d'Angiò. SantaJusta, ribelle e fuorilegge, impavido e valoroso, parteggiava e lottava per la libertà. Come ogni eroe della cultura popolare, tra mito e leggenda, l'immaginario di SantaJusta si muove lungo la storia assurgendo ad archetipo di giustizia. Simbolo della rivolta, di un atto di rovesciamento nei confronti del potere, del denaro, della famiglia, in cui tutto è concesso se il fine è sovvertire la regola a favore di popolo. Questo vino diventa così un tributo alla sua storia, per una delle denominazioni più rappresentative e taciute del nostro territorio, ma è anche un tributo a chi non accetta supinamente di soccombere – alle avversità, alla fatica, alla perdita, al dolore – ma resiste. Resiste e lotta.

Nero di Troia IGP

Zona di produzione: Loc. Mezzana Grande, Lucera (Fg) - Puglia

Metodo di coltivazione: Agricoltura Biologica

Vitigni: Nero di Troia

Sesto d'impianto: Mt. 2,50 x 1,00

N. di piante per ettaro: 4100 piante per ettaro

Età media piante: 16 anni

Sistema di allevamento: Parte cordone speronato e parte Guyot

Caratteristiche del terreno: Calcareo pietroso

Altitudine: 191m slm

Resa per ettaro: 45q x ettaro

Epoca di vendemmia: fine Settembre, primi di Ottobre

Tipologia di raccolta: manuale, in cassetta da 15 kg

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione alcolica : spontanea, in cisterna di acciaio inox

con macerazione sulle bucce per 20 giorni a 24/26 °C

Fermentazione malo-lattica: totalmente svolta in tonneau di rovere

francese di secondo passaggio

Affinamento: 24 mesi in tonneau di rovere francese di secondo passaggio e

12 mesi in bottiglia

Non filtrato, non stabilizzato

Alcol: 14%

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Formato: 0,75 l Borgognotta

Illustrazione in etichetta: Studio CO-CO

SANTAJUSTA



NEL BICCHIERE

All'esame visivo SantaJusta si presenta di un bel rosso rubino intenso con riflessi granati, strutturato e untuoso nel bicchiere. Sul piano olfattivo presenta profumi decisamente fruttati di mora, prugna e melograno. Il finale è speziato con sentori di pepe nero e chiodi di garofano; conclude con una leggera tostatura derivante dall'affinamento in legno. Al palato si presenta caldo, secco e corposo con una trama tannica marcata ed elegante.