



Nero di Troia - Sangiovese »Nellamiaterra« IGT Puglia Antica Enotria

Nero di Troia ist eine uralte Rebsorte, die in den letzten 40 Jahren schwer an Popularität eingebüßt hat, weil sie spät ausreift und empfindlich gegen falschen Mehltau ist. Man schätzt ihre Rebfläche auf noch rund 1500 Hektar. Sie wird vor Ort auch Uva di Troia genannt. Es ist eine der hochwertigen roten Sorten des italienischen Südens. Hier wird sie kombiniert mit Italiens bekanntester roter Rebsorte, der Sangiovese.

Luigi di Tuccio vergärt die beiden Rebsorten gemeinsam im Edelstahltank, in dem sie nach der Gärung noch einige Monate zum füllfertigen Wein heranreifen. Ergebnis ist ein netter, kleiner Rotwein, der nicht mehr sein will, als er ist. Im zurückhaltenden Duft entdeckt man reife dunkle Beeren, Kirschen, ein wenig Tabak und darüber herbstlich kalten Rauch. Die Rebsorte Nero di Troia sorgt für feine Röstaromen, die an Holzausbau erinnern. Man ahnt so etwas wie rauchige Holzwürze, die in spürbar körnigen Gerbstoffen am Gaumen in schokoladigem Biß gekonnt ausklingt. Ein freundlicher Rotwein für den täglichen Genuss, der Freude macht mit seinem erstaunlich wertigen Preis-Genuß-Verhältnis.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026

Restzucker: 2,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Reinzuchtheefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,55

0,75l

IAR21800



www.weinhalle.de