



Nero di Troia IGT Puglia

Nero di Troia ist eine uralte Rebsorte, die in den letzten 40 Jahren schwer an Boden verloren 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. Troia heißt ein Städtchen in der apulischen Provinz Foggia. Es wurde von Diomedes, dem Zerstörer des antiken griechischen Trojas, gegründet. Einmal mehr scheinen also die alten Griechen die Rebsorte nach Apulien gebracht und dort in der Provinz Foggia gepflanzt zu haben, wo sie noch heute dielokale Rebsorte ist.

Valentina Passalacqua macht aus der dickschalig gerbstoffbeladenen Rebsorte, die auf der Flasche oft mehr schlecht als recht reift, einen hellfarbigen, aromatisch explosiv natürlichen und deshalb herzhaft charaktervollen Rotwein. Dessen Reben stehen auf kargem Kalkboden an einem Hang auf rund 200 m Höhe. Die rustikalen Gerbstoffe der Rebsorte zähmt Valentina durch kurze Extraktion der Beerenschalen, sie extrahiert sie nicht mechanisch, sondern überschwallt sie nur. Den auf seinen eigenen Hefen vergorenen Wein legt sie dann in Edelstahl tanks und große Holzfässer, in denen er über 18 Monate harmonisiert.

Valentinas Nero di Troia beweist verwirrende Persönlichkeit. »Nero di Troia verändert sich laufend«, meint Valentina, »er ist zickig in seiner Persönlichkeit, er macht, was er will«. Ihr Nero di Troia schmeckt unerwartet leicht und säuerlich frisch, er wirkt kühl und ist doch tiefgründig. Authentisch trocken erinnert er in seinem spannend würzigen Duft und Geschmack an sommerliche Kräuter, an Lakritze und Wacholder, Lorbeer und Amarena-Kirschen. Seine zarten Gerbstoffe kleiden den ganzen Mund samtig und weich aus, ohne trocken oder gar austrocknend zu wirken. Ein Nero di Troia, der Widerspruch erregt, weil er konventionellen Vorstellungen der Rebsorte widerspricht, ist aber durch und durch authentisch und echt. Nur eben anders: Minimale Schwefelung, schonende Weinbereitung ohne Eingriffe, unfiltriert und deshalb naturtrüb, und ein Anbau im Weinberg, der respektvoller kaum sein kann. Italiens Süden in maximal natürlich wilder Expressivität.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026

Restzucker: 3,1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtriert

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,55

0,75l

IAR17902



www.weinhalle.de