



NERO DI TROIA *Puglia*



Produktionsgebiet: Apulien, Hügel des nördlichen Bari, Murgia

Trauben: 100% Nero di Troia

Alkohol: 13,00% Vol.

Boden: kalkhaltig, tonig

Trainingsystem: gegen Spalier, Spornkordon

Dichte x ha: 4.500

Ernte: Anfang Oktober

Farbe: rot

Kapazität: 750 ml

Serviertemperatur: 16 – 18° C

Vinifikation: handgeerntete Trauben in kleinen Kisten von 15 kg. 90% werden in Stahlfässern vinifiziert, die restlichen 10% werden getrocknet (welken) und verbleiben dann eineinhalb Monate in Barriques. Nach dieser Zeit wird es zusammengebaut und in Stahlfässern belassen.

Sensorische Eigenschaften: In der Nase fruchtbetont und konzentriert mit Aromen von Kirschen, Pflaumen, Feigen und Waldbeeren

Pairings: Passt wunderbar zu Grillgerichten, klassischen Pastagrichten oder auch zu rezentem Käse.