

RISERVA LE MORE, NERO DI TROIA, PUGLIA ROSSO DOC

CHF 26.00 – CHF 86.00Preisspanne: CHF 26.00 bis CHF 86.00 inkl. MwSt.

Santa Lucia Azienda Agricola

Region: Puglia (Corato – Bari) / Italien
Jahrgang: **2011 / 2017 / 2018**
Kategorie: schwerer Rotwein
Alkohol: 14.0 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl / 150cl
Trauben: **Nero di Troia (Uva di Troia) 100 %**
Ausbau: Barrique

SKU: I260207.075
Kategorien: Italien, Puglia - Apulien, Rotwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Nero di Troia, auch Uva di Troia genannt, ist eine autochthone Rebsorte Apuliens, die ihren Ursprung in der Stadt Troia in der Provinz Foggia hat. Der Legende nach wurde die Stadt Troia von Diomedes gegründet, einem der Helden der im legendären trojanischen Pferd die Stadt Troja erobert hat, nachdem es ihn nach seiner Rückkehr aus Troja durch einen Sturm an die apulische Küste verschlagen hat. Die Rebsorte Nero di Troia soll von den Griechen von Troja nach Apulien gebracht worden sein. Sie reift relativ spät, gehört zu den ertragsarmen Sorten und eignet sich daher besonders für hochwertige Rotweine, mit vollmundigem. warmem Körper und dunkler, fast schon schwarzer Farbe.

Degustation:
Lebendiges Granatrot, mit zunehmendem Alter auch Orangetöne. In der Nase breit, intensiv, anhaltend mit einem Hauch von Brombeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Kirschen, roten Pflaumen, Holz und Gewürzen. Der Wein zeichnet sich durch seine hervorragende Struktur und seinen Körper aus. Im Gaumen voll, lang, reich an weichen Tanninen und Polyphenolen, intensiv und fruchtig. Sehr langes Finale.

Ideale Trinktemperatur: 18 – 20°C

Passend zu: Schweinefleischgerichten, Schweinebraten, rotem Fleisch, Wild, gereiftem Käse, Pecorino aus der Murge, gegrillte Pilze, kräftig gewürzten Suppen und Nudeln

Weinberg / Reben:
Name: Castigliola (1.5 Ha)
Bodenbeschaffenheit: Kalkstein, 300 m. ü.d.M.
Traubenlese: Mitte Oktober, manuell in kleine, feste Kisten
Alter der Rebstöcke: ca. 20 Jahre
Haltungssystem: Guyot

Fermentation:
Nach der manuellen Lese und Pressen der Trauben, erfolgt die Vinifizierung mit kalt/warm Mazeration im rotierenden Edelstahltank.

Ausbau:
Während 18 Monaten in französischen Barriques, gefolgt von 12 Monaten in der Flasche.