



**VIGNA DEL MELOGRANO, CASTEL DEL MONTE DOC**

**CHF 11.00 - CHF 17.50**Preisspanne: CHF 11.00 bis CHF 17.50 inkl. MwSt.

**Santa Lucia Azienda Agricola**

Region: Puglia (Corato - Bari) / Italien

Jahrgang: **2011 / 2020**

Kategorie: schwerer Rotwein

Alkohol: 14.0 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Nero di Troia (Uva di Troia) 100 %**

Ausbau: grosses Holzfass



**SKU:** I260109.075

**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:**

Typische violette Farbe von schwarzen Pflaumen. In der Nase reife Früchte, wie Kirschen, rote Pflaumen, Granatapfel, Himbeeren und Johannisbeeren. Am Gaumen trocken, warm und ausgewogen, samtig weiche Tannine mit einem Hauch an Beerenfrüchten, mit zunehmendem Alter entwickeln sich auch würzige Noten, gut eingebundene Säure, endet mit einem langem Finale.

**Ideale Trinktemperatur:** 17 - 19°C

**Passend zu:** rotem Fleisch, gebratenem Schweinefleisch, Fleischgerichte in Sauce, gereiftem Käse, kräftigen Suppen und würzigen Nudeln mit Hülsenfrüchten oder Ragu, Pilzen, Favabohnen (Saubohnen), Chicorée und Salami

**Weinberg / Reben:**

Name: Vigna del Melograno (4.5 Ha)

Bodenbeschaffenheit: Kalkstein, 250 m. ü.d.M.

Traubenlese: Mitte Oktober, manuell in kleine, feste Kisten

Alter der Rebstöcke: 35 - 45 Jahre

Haltungssystem: Guyot

**Fermentation:**

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

**Ausbau:**

Im grossen Eichenholzfass von 35 hl, gefolgt von 8 Monaten im Emailtank und 6 Monaten in der Flasche.