ACQUISTATO IL .....

Nero di Troia Puglia IGT 2024 2024

Il vero rosso del Sud Italia



La zona di origine è quella di Castel del Monte. Una delle aree più affascinanti della Puglia, meta turistica di grande richiamo. Non lontano dal mare, vegetazione rigogliosa, nonostante il caldo, e vigneti che si inerpicano fin sulle pendici del monte, dominato dalla fortezza fatta erigere da Federico II. Un luogo incantato dove, se si ha avuto la fortuna di viaggiare, difficilmente si scorda di essere stati. In questo piccolo angolo di paradiso, cantina Terrecarsiche1939 produce questo IGT Nero di Troia, uno dei tanti vini tipici della regione. Uva raccolta a piena maturazione per essere portata subito in cantina ed essere trasformata nel giro di poche ore. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento, sempre in acciaio, per circa 12 mesi. Una lavorazione pensata per valorizzare al meglio tutte le caratteristiche migliori dell'uva di partenza. Si ottiene un vino caratterizzato da un colore rosso intenso con riflessi violacei. Profumi fruttati, semplici ma non banali. In bocca, invece, si rivela un classico vino del sud. Caldo e intenso, lascia una piacevole nota speziata sul finale.

Nel cuore della fertile Puglia, a Castellana Grotte, a sud-est di Bari, si trova Terrecarsiche1939. Una moderna azienda vinicola, perfetta sintesi tra esperienza nella produzione di vini d'eccellenza e competenza nella commercializzazione. Anche in questo caso si tratta di un'azienda famigliare che, nel corso degli anni, ha saputo espandersi e crescere, portando prima i suoi buoni vini su tutto il territorio nazionale e poi su diversi mercati internazionali. Vini IGT e DOC, principalmente Gioia del Colle e Valle d'Itria, con un affaccio anche nella zona di Castel del Monte, valorizzando principalmente i celebri vitigni autoctoni della Puglia. Grazie al suo profondo legame con il territorio, oggi Terrecarsiche1939 può contare, oltre che sulle uve provenienti dai propri vigneti aziendali, anche sulla collaborazione con un ristretto gruppo di viticoltori locali, con i quali ha stabilito un rapporto di partnership e monitoraggio dei vigneti, al fine di acquisire uve di altissima qualità. Il risultato sono prodotti di alta qualità e realizzati nel rispetto dell'ambiente e del territorio.

La Vigna

Terreno	Medio calcareo con frazioni di argilla
Esposizione	Nord - Sud, 400 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Nero di Troia 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 10 anni
Abbinamento	Sughi rossi di selvaggina
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 25° C per 15 giorni. Affinamento in acciaio per circa 12 mesi
Sensazioni	Colore rosso con riflessi violacei, profumi fruttati di collina, al gusto si presenta morbido e lievemente speziato

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821