ACQUISTATO IL .....

"Gelso Nero" Nero di Troia Puglia IGT 2024 2024



Nero di Troia senza compromessi

Il Nero di Troia secondo Podere 29. Tutto qui. Senza inutili fronzoli. Le uve sono raccolte a piena maturazione nella seconda metà di settembre. In quel momento dell'anno il sole picchia ancora forte ma, fortunatamente, le giornate più calde e afose sono ormai solo un ricordo. Dopo la raccolta, le uve vengono velocemente conferite in cantina per essere lavorate entro poche ore. Vinificazione semplice ma precisa e un affinamento di circa 6 mesi in acciaio. Nulla di più. Ma se la lavorazione non prevede artifici, il vino è tutt'altro che scontato. Un bellissimo rosso, caratterizzato da un bouquet di profumi intensi. Frutta rossa ben matura, fichi e spezie, tante spezie. Dal pepe nero ai chiodi di garofano. Basta aver pazienza e resistere dalla tentazione di assaggiare subito. Una volta in bocca, però, le soddisfazioni non terminano. Ampio e vellutato, questo rosso è un perfetto esempio di vino della tradizione, moderno nell'interpretazione.

Siamo in Puglia. Tra Foggia, Cerignola e Margherita di Savoia, si trova Podere 29. A Borgo Tressanti, per la precisione. Qui il panorama è molto particolare. Siamo nel cuore del Tavoliere delle Puglie e i campi, ordinatamente divisi da stradine bianche e muri in pietra, sono perfettamente pianeggianti. Podere 29 è un'azienda famigliare che ha fatto del rispetto per l'ambiente e la valorizzazione del patrimonio di uve autoctone un vero vanto. 95 mila bottiglie in totale, prodotte da un unico appezzamento di 20 ettari, a cui si aggiunge un vigneto di circa un ettari che si trova, non lontano, sulla costa. Tutte le etichette proposte da Podere 29 sono certificate biologiche. Un valore aggiunto importante per chi è alla ricerca di vini buoni, sani e rispettosi della natura.

La Vigna

Terreno	Franco argilloso
Esposizione	10 m.s.l.m
Allevamento	Spalliera cordone speronato
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100 % Nero di troia
Gradazione	13 % vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Subito
Abbinamento	Pappardelle al sugo di cinghiale
Vinificazione	6 mesi in acciaio
Sensazioni	Intenso colore rubino con riflessi violacei. All'olfatto si presenta ricco di essenze di frutti rossi, fichi, sentori di spezie come il pepe nero e accenni di chiodi di garofano.

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