ACQUISTATO IL .....

Nero di Troia Puglia IGT 2018 2018

Piacevolmente tannico



Rosso biologico ottenuto da uve di Nero di Troia in purezza, questo IGT Puglia si caratterizza per la sua bella longevità, eleganza e persistenza. Da sempre noto per un'elevata presenza di tannini, in passato questo vino veniva usato per creare dei blend. Ultimamente, però, grazie al miglioramento delle tecniche di produzione, il Nero di Troia è stato al centro di una valorizzazione culturale e di gusto, entrando di diritto nel ristretto gruppo dei vitigni nobili della regione Puglia. La vendemmia, rigorosamente manuale ad Antica Enotria, ha inizio nella seconda settimana di ottobre. Dopo la pigiadiraspatura, il mosto macera in vinificatori di acciaio per circa 15 giorni. Terminata la fermentazione, il vino passa in botti grandi da 30 ettolitri per la fase di maturazione, dove permane per almeno 24 mesi. Ultimo passaggio, il vino viene imbottigliato per subire un ulteriore periodo di affinamento di altri 12 mesi in vetro. Di notevole tipicità, il Nero di Troia si distingue per il colore rosso rubino con sfumature violacee. Il profumo è elegante ed intenso. Richiama nettissime le note di frutta matura, di spezie e di leggera tostatura. In bocca, invece, è piacevolmente morbido e fresco, ben supportato da una delicata tannicità. Vino dal sapore importante, si abbina bene con piatti dal gusto intenso, come primi con il tartufo o con sughi di carne. Da provare anche con un gustoso arrosto di maiale o, per chi lo gradisce, anche con l'agnello o i formaggi stagionati.

Dal 1993, anno della loro prima vendemmia, la famiglia Di Tuccio, anima dell'azienda Antica Enotria, coltiva la propria terra con amore. Preservando la tradizione del gusto, con un unico obiettivo: la genuinità dei prodotti. Per questo sin dall'inizio della loro avventura, hanno deciso di certificarsi Bio. Del resto per la famiglia l'agricoltura biologica è una scelta di vita, non un semplice metodo di coltivazione. Come il vino che vi si produce è il risultato di un processo che racconta il legame e la storia fra uomo e terra. Antica Enotria si trova a Cerignola, in Puglia. Qui un mix fortunato e irripetibile di condizioni climatiche, suoli e aria, permettono alle uve coltivate nei loro vigneti, che dall'entroterra si estendono quasi al mare, di raggiungere piene maturazioni. Profumi e sapori che vengono valorizzati grazie a un accurato lavoro di selezione e alla moderna cantina di trasformazione che sorge all'interno dell'antica masseria Contessa Staffa, uno stabile nobile risalente al 1700.

La Vigna

Terreno	Calcareo Argilloso
Esposizione	Nord
Allevamento	Guyot
Densità imp.	70

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Nero di Troia 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia nell' ultima settimana di ottobre. Il nero di troia matura in acciaio per 12 mesi, successivamente per altri 12 mesi in botti grandi da 30 hl di rovere francese.
Sensazioni	Colore rosso rubino con sfumature violacee. Profumi eleganti e intensi di frutta matura e spezie. In bocca e' morbido e fresco, tannini ben equilibrati.

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