ACQUISTATO IL .....

"Il Sale della Terra" Nero di Troia IGT 2017 2017



Equilibrio ed eleganza

Il Sale della Terra, Nero di Troia Puglia IGT, è il vino che meglio rappresenta il legame fra la famiglia di Tuccio e la Puglia. Di grande equilibrio ed eleganza, è un rosso biologico che nasce da una lavorazione in purezza del secondo grande vitigno a bacca nera della regione Puglia. Il Nero di Troia è fra le varietà più coltivate in Puglia., in particolare in Daunia, tra la provincia di Foggia e la zona a nord di Bari. Le sue origini sono certamente molto anche, anche se sono avvolte nel mistero. Per alcuni il suo strano nome fa riferimento a Diomede, eroe della guerra di Troia, che probabilmente lo portò in Puglia. Altri, invece, ritengono che il suo nome faccia riferimento al piccolo borgo di Cruja, sulle coste albanesi, che in vernacolo si chiamava Troia. La vendemmia è manuale e avviene nella seconda settimana di ottobre. Dopo la trasformazione, il vino passa in botti grandi da 30 ettolitri, dove matura per circa 24 mesi. Termina poi l'affinamento con altri 12 mesi in bottiglia. Vino estremamente territoriale, il suo colore è rosso rubino. Al naso stupisce per i profumi di frutta matura, spezie e leggera tostatura. In bocca, invece, ha struttura potente e una bella freschezza. Molto persistente, termina con una finissima nota di vaniglia. Vino da stappare quando il menù prevede primi e secondi piatti di terra, è perfetto in particolare con le carni alla brace. Per gli amanti della tradizione, in Puglia viene spesso proposto con le classiche orecchiette con ragù, o con il maialino al latte con patate cotto sotto alla cenere.

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	Cordone speronato
Densità imp.	60

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Nero di Troia 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia nella seconda settimana di ottobre. Dopo la fermentazione il vino passa a maturare in botti grandi da 30 hl di rovere francese per 24 mesi. Dopo affina per altri 12 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso, profumi di frutta rossa matura,spezie e tostatura. In bocca emerge la grande struttura, supportata da freschezza. Molto persistente, termina con sensazioni di vaniglia.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821