

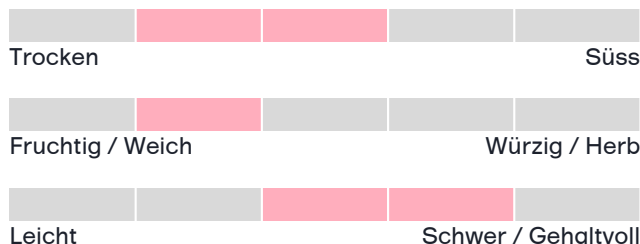


GELSO D'ORO NERO DI TROIA



Puglia igp, Podere 29, Apulien, Italien

Geschmack



Jahrgang

2017

Notizen

Rote Früchte, Schokolade, Rauchspeck mit würzigen Noten nach Zimt und Kreuzkümmel. Am Gaumen präsentiert sich der Uva di Troia, übrigens eine der ältesten autochthonen Rebsorten Apuliens, geschmeidig, rund, mit gutem Körper und feinen Tanninen.

Vinifikation

Nach Abschluss der malolaktischen Gärung im Stahltank (ca. 12 Monate), reift der Wein 8 Monate in neuen und 1 jährigen Barriques. Jahresproduktion: 12'000 Flaschen

Traubensorten

100% Nero di Troia

Alkohol

14 %

Format

75 cl

Auszeichnungen /
Bewertungen

Meran Wine Festival
(2016)

2/3

PODERE 29

Die Geschichte von Podere 29 begann mit einem Maulbeerbaum, welcher auf den Weinlabels der Premium Linie verewigt wurde (Gelso bedeutet im Italienischen Maulbeere). Giuseppe Marrano, Besitzer und Gründer des Gutes, verbrachte als Kind die langen Sommertage im Schatten des Baumes und genoss dessen süssliche Früchte. Auf den 22 Hektaren Land wird vorwiegend die spätreifende Traubensorte Nero di Troia kultiviert, deren Ursprung in Nordapulien ist. Der traditionelle Weinanbau mit moderner Kellertechnik ergibt die für Apulien typischen, tiefrot, vollen, immer mit einer satten Frucht ausgestatteten Rotweine. Neben dem Rebbau bewirtschaftet die Familie ein kleines Gästehaus.

<http://www.podere29.it>