Nero di Troia »Puragioia« IGT Puglia

Antica Enotria

Nero di Troia ist eine uralte Rebsorte, die in den letzten 40 Jahren schwer an Boden verloren hat, weil sie spät ausreift und empfindlich gegen falschen Mehltau ist. Man schätzt ihre Rebfläche auf noch rund 1500 Hektar. Sie wird vor Ort auch Uva di Troia genannt. Troia heißt ein Städtchen in der apulischen Provinz Foggia. Es wurde von Diomedes, dem Zerstörer des antiken griechischen Trojas, gegründet. Einmal mehr scheinen also die alten Griechen die Rebsorte nach Apulien gebracht und dort in der Provinz Foggia gepflanzt zu haben, wo sie noch heute dielokale Rebsorte ist.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 3,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Maschinenlese | Minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration | geschönt
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,69

0,75l
IAR21810

K&U
www.weinhalle.de