

NERO DI TROIA (FRÜHER: POSIZIONE NERO DI TROIA) 2017

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Terrecarsiche 1939
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1939
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 9,95 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Nicola Insalata
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Tommaso Pinto
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Apulien
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
I.G.T. (Puglia)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Nero di Troia (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
13,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,70
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
30,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
35,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
110,00
- ▶ **ph** (ph)
3,60
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



NERO DI TROIA (FRÜHER: POSIZIONE NERO DI TROIA) 2017

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
30 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.000/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
120 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage (Nord/Süd)
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
400 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
570 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (sterile Filtrierung)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Gebraten, Rot / Käse: Reif / Wild: Wildgerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Der aus der autochthonen, vor allem in Süditalien angebauten Traube erzeugte Rote zeigt im Glas ein tiefdunkles Rot mit violetten Schattierungen. Sein intensives Bukett wird durch den Duft nach Veilchen und schwarzen Früchten bestimmt. Am Gaumen zeigt er einen vollen Körper, präsentiert sich sanft und leicht-würzig im Geschmack, mit einem sehr guten Trinkfluss versehen. Harmoniert wunderbar mit gebratenem rotem Fleisch, Gegrilltem, feinen Wildgerichten und gereiften Käsesorten. Die Traube ist auch als Uva di Troia bekannt. Bis heute nicht zweifelsfrei bewiesen ist, ob ihre Herkunft auf das griechische Troia oder den süditalienischen Ort Troia zurückzuführen ist ...
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Via Maestri del Lavoro, 6/8
70013 Castellana Grotte
Italien