

Terrecarsiche 1939
Apulien

Nero di Troia (Früher: Posizione Nero di Troia)

Geschmack |

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. Harmonisiert 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 Troja oder den süditalienischen Ort Troia zurückzuführen ist ...

Rebsorten |

Nero di Troia (100 %)

Analysedaten |

Alkohol: 13,00 % | Säure: 5,70 g/l |

Restzucker: 13,00 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Gebraten, Rot

Käse: Reif

Wild: Wildgerichte

