

DIVO

Weinkultur
seit 1936



Il Sale Della Terra

Puglia IGT
Antica Enotria



Region : Apulien, Italien.

Bezeichnung : Puglia IGP.

Domäne : Antica Enotria.

Rebsorten : 100% Nero di Troia

Jahrgang : 2019

Zu probieren bis : 2035

Anblick : dunkles Rubin mit granatroten Reflexen.

Geruch : frisch, mit Aromen von Pfingstrosen, Marzipan, einer delikaten Note von Schwarztee sowie Akzenten von Brombeeren, gezuckerten Erdbeeren, getrockneten Kräutern, Tannensprossen und Rauch.

Geschmack : angenehme, für einen Wein aus dem Süden durchaus zurückhaltende Fülle, getragen von feinen Tanninen und einer saftigen, frischen Säure. Aromen von Himbeercoulis, Granatäpfeln, Orangensaft, Marzipan, Gewürzen, Zimt, Kardamom und gerösteten Nüssen. Mit zunehmender Belüftung enthüllt dieser Wein Noten von salziger Erde, die an seinen Namen erinnern.

Schlussbewertung : eine verkaante Rebsorte, welche die Eleganz des Südens verkörpert - ein Wein von sehr hoher Qualität!

Servieren : bei 16° C. Focaccia mit Kräutern und Oliven, Bracirole pugliesi (apulische Rouladen), Orecchiette al ragù.

1985 kauften Raffaele Di Tuccio und seine Frau Addolorata das Landwirtschaftsgut Masseria Contessa Staffa, ein Gebäude aus dem Beginn des 18. Jahrhunderts. 1993 produzierten sie ihren ersten Jahrgang aus biologischem Weinbau. Die Kellerei trägt den Namen Antica Enotria, als Referenz an die antike Region Oinotria, deren geografische Grenzen schwierig zu bestimmen sind, im Grossen und Ganzen aber mit dem von den Griechen kolonisierten südlichen Italien übereinstimmen dürften. Im Lauf der Jahre hat Antica Enotria seine Aktivitäten diversifiziert und um die handwerkliche Produktion von Tomaten-, Artischocken-, Oliven- und Auberginenkonserven aus Bioanbau erweitert. Um die autochthonen Rebsorten in den Vordergrund zu rücken, wurden 2001 Nero di Troia und Falanghina angepflanzt, 2010 dann Primitivo und Negroamaro.

Die Sorte Nero di Troia ihrerseits hat nichts mit dem legendären untergegangenen Troja in Kleinasien zu tun, sondern mit einem Dorf namens Troia in der apulischen Provinz Foggia, woher die Sorte stammen soll. Die Ironie der Geschichte: Die Legende erzählt, dieses Dorf sei von Diomedes gegründet worden, dem Mann, der Troja zerstörte! Die Rebsorte, die nirgendwo sonst in Apulien wächst, wurde früher Uva di Troia (Traube aus Troia) genannt, doch in den letzten Jahrzehnten verwendeten die Produzenten zunehmend ihr altes Synonym Nero di Troia. Diese Version verbringt 24 Monate in Fudern und 12 Monate in Flaschen.

Alkoholgehalt : 13.5%

Inhalt : 75 cl, Karton 6x75 cl

Ref. : 93838 75 2019 **Preis für Mitglieder :** 24.60

Katalogpreis : 27.30