



# SAN MARZANO

## Talò

NERO DI TROIA PUGLIA IGP

**Wein:** Rotwein

**Rebsorte:** Nero di Troia

**Bezeichnung:** Puglia IGP

**Anbau:** Spalier

**Anbaugebiet:** Alta Murgia, Apulien, zirka 180 Meter über dem Meeresspiegel. In diesem Gebiet herrschen hohe Temperaturen mit geringen bis mittleren Niederschlagsmengen

**Boden:** Tiefer mittelfeiner tendenziell lehmiger guter Skelettboden

**Lese:** Mitte Oktober

**Vinifizierung:** Temperaturkontrollierte Mazeration und alkoholische Gärung auf ausgewählten Hefen für einen Zeitraum von zirka 10 Tagen

**Veredelung:** 6 Monate in Fässern aus französischem Eichenholz

**Organoleptische Eigenschaften:** Leuchtende und intensive purpurrote Farbe; das Bouquet setzt sich elegant aus Noten von Veilchen, Kirsche und Brombeere sowie von Koriander, Pfeffer und Lakritze zusammen. Dazu kommen Nuancen von Tabak und Kakao. Elegante Tannine; insgesamt ein strukturierter Wein, dem die gute Säure eine frische Note gibt und eine gewisse Langlebigkeit verleiht

**Speisenbegleiter:** Saftige Vorspeisen wie Lasagne, Pasta mit Fleischsugo oder anderen reichhaltigen Saucen, Schmorbraten und Grillfleisch. Passt hervorragend auch zu mittelreifen Käsesorten

**Serviertemperatur:** 16 bis 18°C



WINE SHARING BEAUTY

