DRINKS.

Podere 29 Unio Nero di Troia e Primitivo 2022 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | · |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 40966922 |
| Alkoholgehalt | 13.5% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Italien |
| Region | Apulien |
| Abfüller | Podere 29, Provincial Road 544, Trinitapoli-Foggia, 71042 Borgo Tressanti, Cerignola, Italia |
| Marke | Podere 29 |
| Тур | Rotwein |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Alter | 6 Monate |
| Degustationsnotiz | weicher, fruchtiger Geschmack mit seidigen Tanninen. Zu vernehmen sind Pflaumen, diverse Beeren, Schwarzkirschen, Eichenholz, Vanille, Bitterschokolade und ein Hauch von Zimt. |
| Verkehrsbezeichnung | Rotwein |
| Details | aus 60% Nero di Troia und 40% Primitivo |
| Etikette | grafisch |
| Bio | Ja |
| Vegan | Keine Angaben |
| Kosher | Keine Angaben |
| | |



| Verschluss | Korken |
|-----------------|---|
| Tannin | Keine Angaben |
| Trinktemperatur | 16-18 Grad |
| Jahrgang | 2022 |
| Passend zu | Geflügel, Gemüse, Grill, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Pizza & Pasta |

Beschreibung

Das Konsortium Podere 29 wurde im Jahr 2014 mit dem Ziel gegründet, die kleineren Weinunternehmen zu fördern und ihre Chancen auf dem internationalen Markt zu verbessern. Bisher sind 12 italienische Unternehmen beigetreten. Die Mitglieder des Konsortiums legen sehr viel Wert auf die Umwelt und den Erhalt jeglicher Ressourcen, und respektieren dies in allen Prozessabschnitten der landwirtschaftlichen und önologischen Produktion. Der Weinberg, aus dem die Trauben für die vorliegende Cuvée stammen, befindet sich in Borgo Tressanti in der apulischen Gemeinde Cerignola. Die Böden sind vorwiegend sandig und extrem mineralisch, wobei die geografische Nähe zum Mittelmeer und die dadurch immer wehende Meeresbrise einen positiven Einfluss auf die Beschaffenheit der Trauben hat. Die Ernte in den frühen Morgenstunden beginnt Ende September. Die alkoholische Gärung findet in Edelstahltanks statt; nach einer zweimonatigen Reifezeit wird der Wein für den weiteren Ausbau in französische Barriques umgefüllt. Vier Monate später ist die Cuvée abfüllbereit.