

# DRINKS.

## Podere 29 Unio Nero di Troia e Primitivo 2023 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40966923
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Pouilles
Embouteilleur	Podere 29, Provincial Road 544, Trinitapoli-Foggia, 71042 Borgo Tressanti, Cerignola, Italia
Marque	Podere 29
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	6 mois
Dégustation	Goût doux et fruité avec des tanins soyeux. On peut goûter à des prunes, diverses baies, des cerises noires, du chêne, de la vanille, du chocolat noir et un soupçon de cannelle.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 60% de Nero di Troia et 40% de Primitivo
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2023
En accord avec	volaille, légumes, grillades, veau et bœuf, agneau, pizzas & pâtes

## Description

Le consortium Podere 29 a été fondé en 2014 dans le but de promouvoir les petites entreprises viticoles et d'améliorer leurs chances sur le marché international. Jusqu'à présent, 12 entreprises italiennes ont adhéré à l'initiative. Les membres du consortium attachent une grande importance à l'environnement et à la préservation de toute ressource, et le respectent dans toutes les étapes du processus de production agricole et œnologique. Le vignoble d'où proviennent les raisins de cette cuvée est situé à Borgo Tressanti, dans la commune apulienne de Cerignola. Les sols sont principalement sablonneux et extrêmement minéraux. La proximité géographique de la Méditerranée et la brise marine qui souffle en permanence ont une influence positive sur la qualité des raisins. La récolte matinale commence à la fin du mois de septembre. La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en acier inoxydable; après une période de maturation de deux mois, le vin est transféré dans des fûts français pour un vieillissement supplémentaire. Quatre mois plus tard, la cuvée est prête à être mise en bouteille.