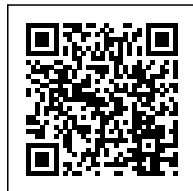


Italienska smaker sedan 1999



NERO DI TROIA IGP 0,75L 13%

SKU: 14189



Nero Di Troia IGP

750 ml

Luca Maroni 2025 - 97 points - Extraordinary red wine

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 13% Vol

Druvsammansättning: 100% Nero di Troia

Vinifiering: Manuell skörd andra halvan av oktober. Skalmaceration i 24-48 dagar vid kontrollerad temperatur. Jäsning i ståltank med förvald jäst i 7-10 dagar. Mjukpressas och lämnas igen i ståltank för en malolaktisk jäsning. Efter den malolaktiska jäsningen, lagras vinet en kort tid på ekfat. Efter buteljering lagras den på flaska ytterligare några månader.

Karaktär: Förförisk och spännande Rubinröd. Doft: elegant bukett av söt viol, arom av björnbär, blåbär och körsbär tillsammans med kinin och grafit som är typiska för druvsorten. I bakgrunden noter av kryddor, jord och mörk tobak. Varm till gommen med robusta tanniner. En ihållande avslutning med rostade och fruktiga toner.

Servering: 18°C-20°C. Dekantera gärna. Perfekt till: förrätter med stark smak, rött kött och lagrade ostar.

Priser:

Luca Maroni 2025 - 97 points - Extraordinary red wine

Concours Mondial de Bruxelles - Gold Medal

Vini al Super 2024

Sakura Japan Women's Wine Awards - Gold Medal

Gold medal China wine & Spirits awards

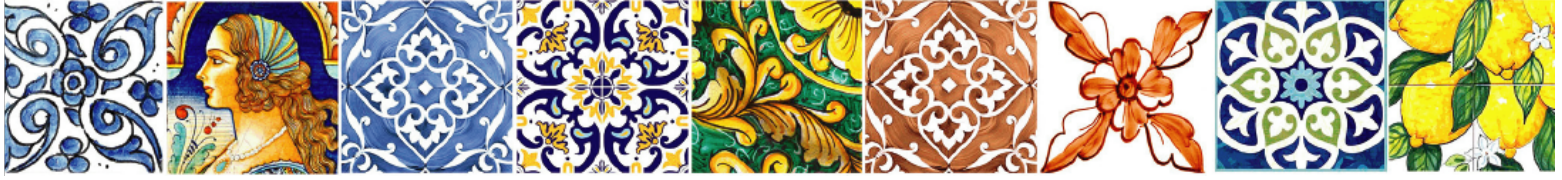
Wine Enthusiast - 86 points

Tastings Chicago Platinum Medal Superlative

Concours International Gilbert & Gaillard - Gold medal



Italienska smaker sedan 1999



Berliner Wein Trophy – Gold Medal

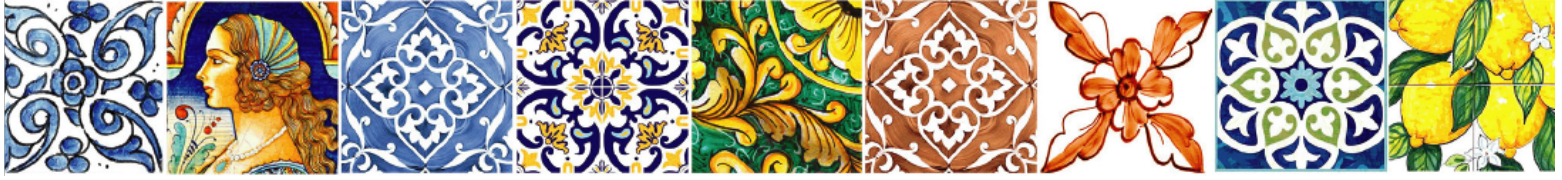
Mostra Nazionale Vini Pramaggiore – Gold medal

Mostra Nazionale Vini Pramaggiore – Oscar d'argento regionale

Ett vin med en stark personlighet, hämtat från druvor med stor, kompromisslös karaktär. Den intensiva röda färgen och de omslutande dofterna av björnbär, körsbär och hallon på näsan ger en oförglömlig organoleptisk upplevelse. Alla som provar detta vin kommer utan tvekan att bli besegrade av det.



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: Nero di Troia. Innehåller: **sulfiter**

Nero di Troia druvan

En inhemsk svart druvsort från de centrala och norra delarna av Puglia, den har fått sitt namn från sitt höga polyfenolhalt som ger druvan en intensiv, mycket mörk rubinfärgad färg. Under förra seklet blev det känt och exporterades till och med på flaskor till Frankrike. Efter en period av glömska, återupptäcktes den av apuliska vinmakare som gjorde den till en symbol för territoriet. Vinet som erhålls från denna vinstock har en intensiv rubinröd färg, en fin tannin, stram, kryddig smak med aromer av björnbär och lakrits som utvecklas, med tiden, till toner av kinin.

