



Varenummer	1321
Indhold	75 cl.
Alkohol	13,5%
Dyrkning	økologisk
Lagring på	Ståltank
Fadperiode	6 mdr
Gemnepotentiale	2022-2025
Servering ved	12-16 grader

Masseria Celentano "Citerna" Nero di Troia BIO IGT

Årgang: 2022
Region/by: Italien, Puglia, Lucera

Krop:	Let		Kraftig
Karakter:	Sød		Tør
Tanin:	Blød		Intens
Fad:	Elegant		Fyldig

Vinhuset

Puglia's nordlige kvalitetsvine ...

Vinene fra Masseria Celentano er resultatet af vinhusets ambitioner, passion og områdets velvillige jordbund og frugtbarhed, OG et mål om at styrke anerkendelsen af "Daunia" område. Masseria Celentano tager sit navn fra den smukke og meget gamle by Pietramontevrovino i Dauno bjergets højde (450 moh), og Longo familiens hjem gennem generationer. Vinhuset byder på de klassiske druer fra Puglia, og den lokale specialitet – en cuvée på Montepulciano, Bombino og Nero di Troia. Vinhuset er økologisk

Vinbeskrivelse

Rubinrød nydelse - lidt finurlig med herlig kant

En af Italiens ukendte druer. Dyrkes primært af kvalitetsproducenter i Puglia, og særligt i det nordlige. Høsten er sen, i midt/slut oktober og vinificeringen er lang for at frigive den komplekse drues sande natur. Høstudbyttet er højt (130 q/ha), takke være Puglias frodige jordbund og gode klimatiske forhold. Vinen er dyb rubinrød med svage violette refleksioner. Lidt alder og den intense tannin, sikrer en let balsamisk næse og smagen har både en mild syre/bitter bid, og etharmonisk, flot afrundet og harmonisk udtryk, med en sødmefuld tørhed i en lang eftersmag.

Mad der matcher:

"God til gris! Mange retter, hvor grisen får fortrin, - som flæsketeg; brassieret nakkekam; grillet Prochetta eller kolde retter med lyst kød, - serveret med milde grøntsager, får vinen en flot plads og du får en god oplevelse."



Nemogaarden ApS

Engvangen 7-9, 2680 Solrød

www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund 40161130 – kenneth@nemogaarden.dk