

## *Nero di Troia I.G.P. – Colle al Vento*

### *Cantina Alibrianza*

Roberto Mazzei, ein Weinmacher aus dem Norden, genauer gesagt, aus Piemont, kaufte 1994 bei Menfi in der Nähe von Agrigento ein alt eingesessenes Weingut mit 12 ha Rebfläche. Mit viel Fleiß und großem Aufwand wurde der Keller renoviert und mit neuester Technik versehen. 1998 kamen weitere 18 ha Rebfläche in der Provinz Trapani hinzu. Die Weinberge wurden sorgfältig analysiert und teilweise neu bestockt. Sie liegen auf etwa 400 m Höhe. Die Böden sind lehmig und halten das Wasser sehr gut zurück, sodass die Pflanzen die heißen Sommermonate gut überstehen. Die Pflege der Rebstöcke, die konstante Kontrolle Tag für Tag, die handgelesene Ernte und die anschließende Kelterung und Veredlung haben sich bezahlt gemacht. Mit viel Ausdauer und Passion wurden die Weine in den letzten Jahren immer harmonischer und eleganter. Seit ca. 12 Jahren führt der Sohn, Andreas Mazzei, dieses Weingut mit viel Begeisterung. Er strebt eine moderne Interpretation der sizilianischen Rebsorten an: Vollaromatische Weine mit Frische und Eleganz.

Uva die Troia (heute Nero di Troia) ist eine autochthone Rebsorte im Süden Italiens. Die „Traube von Troia“ soll von den Griechen aus Troja importiert und danach benannt worden sein. Andererseits gibt es in Apulien nur unweit von Foggia den Ort Troia. Daher ist die Herkunft der Traube nicht ganz geklärt.

Gebiet:	Apulien/Italien
Rebsorte:	Nero di Troia
Boden:	Lehm, Kalk
Alkohol:	13,5 % Vol.
Lagerdauer:	2 - 3 Jahre
Restzucker:	9,0 g/l
Säure:	5,5 ‰
Serviertemperatur:	16 - 18 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite



**Charakteristik:** intensive Aromen von Dörrpflaume, Brombeere, Schokolade und Veilchen. Am Gaumen umschmeicheln blumige Noten, geschmeidig weiche Tannine und zarte Gewürznoten.

**Passend zu:** gegrilltem Fleisch und zu mittelreifem Käse