

italienische Qualitätsweine

Weinimport Edeltraud Cresceri · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



Bezeichnung: “Tufarello” Nero di Troia Puglia IGT, Vigneti Canosini

Anbaugebiet und Weinausbau: An der Grenze Apuliens zur Basilikata liegt das kleine Weingut Vigneti Canosini. Hier bauen verschiedene Traubenbauern und das Weingut selbst lokale Sorten an. Die sehr gut gepflegten Weinberge auf kalkhaltigem Kiesboden liegen auf einer Höhe von bis zu 80 M.ü.M. und es werden hauptsächlich alte autochthone Traubensorten kultiviert. Der Tufarello welcher zu 100% aus der lokalen Sorte Nero di Troia besteht, ist dafür ein schönes Beispiel. Nach einer schonenden Lese und dem Entrappen wird die Maische in Edelstahltanks für 15 Tage bei 22-24° C vergoren. Nach der malolaktischen Gärung und dem Ende der alkoholischen Gärung wird der Wein noch für 6 Monate im Edelstahltank weiter ausgebaut bevor er dann abgefüllt wird und in den Verkauf gelangt.

Farbe: dunkles rot mit violetten Reflexen

Geruch: In der Nase ist der Tufarello sehr beerig und voll. Aromen nach Waldbeeren und Heidelbeeren ergänzen sich mit würzigen Noten nach gewürzen, rohem Fleisch und Leder.

Geschmack: Am Gaumen ist der Wein angenehm weich mit runden Tanninen und einer feinen Säure. Die fruchtigen Noten stehen im Vordergrund und werden von den würzigen Noten zart ergänzt.

Lagerung: 3-5 Jahre

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Der Tufarello ist ein Wein, der sich besonders gut zur Grillsaison als Begleiter der verschiedensten Grillianden eignet. Ob Schweine- oder Rindersteak, ein paar herzhaftes Würstchen oder auch „wildere“ Sachen, wie Lamm und Reh, er passt meistens hervorragend. In der kälteren Jahreszeit passt er auch eher zu kräftigen Fleischgerichten, wie einem Schmorbraten oder Rinderrouladen. Genießen Sie ihn auch als Begleiter zum Käse oder als „Schnakwein“ mit Freunden.