

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Il Sale Della Terra

Puglia IGT
Antica Enotria



Région : Pouilles, Italie.

Appellation : Puglia IGP.

Domaine : Antica Enotria.

Cépages : 100% Nero di Troia

Millésime : 2019

À déguster jusqu'en : 2035

Robe : rubis profond, reflets grenat.

Nez : frais, aux arômes de pivoine, massepain, une délicieuse note de thé noir, mûre, fraise sucrée, herbes séchées, bourgeon de sapin, fumée.

Bouche : volume agréable, en retenue pour un vin sudiste, avec des tannins fins et une acidité juteuse, fraîche. Saveurs de coulis de framboise, de grenadine, avec des notes de jus d'orange, massepain, épices, cannelle, cardamome, noix grillées. À l'aération, il dévoile des notes de terre salée qui rappellent le nom de la cuvée.

Conclusion : l'élégance du Sud avec ce cépage méconnu, de très haute qualité !

Service : servir à 16°C. Focaccia aux herbes et olives, braciola (paupiettes des Pouilles), orecchiette al ragù.

En 1985, Raffaele Di Tuccio et son épouse Addolorata ont racheté la propriété agricole familiale Masseria Contessa Staffa, une bâtisse datant du début du 18e siècle. En 1993, leur première vendange est produite en agriculture biologique. La cave est nommée Antica Enotria, en référence à l'Oenotrie, région de l'Antiquité dont la délimitation géographique est difficile à établir, correspondant grosso modo à la partie de l'Italie méridionale colonisée par les Grecs. Au fil des ans, Antica Enotria a diversifié ses activités avec l'élaboration artisanale de conserves de tomates, d'artichauts, d'olives et d'aubergines issus de l'agriculture biologique. En 2001, la volonté de mettre en avant les cépages autochtones débouche sur la plantation de Nero di Troia et de Falanghina, suivis en 2010 par le Primitivo et le Negroamaro.

L'histoire du Nero di Troia n'a rien à voir avec la cité légendaire et disparue de Troie en Asie Mineure, mais avec un village de la province de Foggia dans les Pouilles qui se nomme Troia, d'où proviendrait le cépage. Ironie de l'histoire, la légende raconte que ce village aurait été fondé par Diomèdes, l'homme qui aurait détruit Troie ! Ce cépage, qui n'est pratiquement planté nulle part ailleurs que dans les Pouilles, était appelé auparavant Uva di Troia (raisin de Troia), mais son vieux synonyme Nero di Troia a été réadopté par les producteurs ces dernières décennies. Celui-ci passe 24 mois en foudres et 12 mois de repos en bouteille.

Teneur en alcool : 13.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93838 75 2019 **Prix membre :** 24.60

Prix catalogue : 27.30