

Nom	Nero di Troia Le Cruste
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Alberto Longo
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Puglia
Cépages	100% nero di troia
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	Alberto Longo, un homme d'affaires international talentueux, ne se contente pas de mettre de bons vins en bouteille. Il y introduit également sa passion pour la région historique dont ces vins sont issus. Il consacre la majeure partie de ses 35 ha de vignobles, situés autour de la capitale régionale de Lucera, à la culture de variétés régionales comme le falanghina, negroamaro et nero di troia. Tous les vins de la gamme sont étonnamment fins, mais ses vins de pionnier, comme le puissant Le Cruste (IGT) et la DOC Cacc'e Mmitte di Lucera Rosso complexe, n'obtiennent toujours pas la reconnaissance qu'ils méritent pourtant amplement de la part de la presse spécialisée nationale et internationale. Le Cruste a une couleur intense rouge rubis et des arômes marqués de baies sauvages, de prunes et d'épices. Vin plein avec beaucoup de profondeur et des tanins souples.
Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Lucera (San Severo), 75m d'altitude, sol légèrement calcaire et argileux.
Rendement	12.500 vignes par ha - 1,2 kg de raisins par vigne.
Viticulture	Biologique
Vendange	Manuelle, deuxième moitié du mois d'octobre
Vinification	Fermentation en cuves inox à température contrôlée. Longue macération.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	12 mois en barriques françaises
Analytique	Alc: 13,50 % vol
Production	15.000 - 18.000 bouteilles

