

Antica Enotria, Cerignola, Apulien



Der Betrieb, geführt von Luigi di Tuccio und seinen Eltern, Raffaele und Antonia, liegt auf einer sonnigen und fruchtbaren Ebene unweit des Nationalparks Gargano in Apulien. Die Griechen nannten dieses Land schon vor viertausend Jahren "Enotria", das Land des Weines. Neben Wein werden auch Oliven, Artischocken, Broccoli, Tomaten, Getreide und Obst angebaut. Luigi's besonderer Stolz sind aber seine Reben. Er setzt auf autochthone, d.h. regionentypische Trauben, wie die weisse Falanghina oder die roten Aglianico und Uva di Troja. Ein weiterer Teil seiner Rebgärten sind bepflanzt mit Sangiovese und Montepulciano. Seit 1993 wird der Betrieb biologisch bewirtschaftet und in kurzer Zeit haben sich die Tropfen der Antica Enotria zu den feinsten Weinen des Anbaugebiets entwickelt. Luigi schafft es, sortenreine Wein zu keltern, die einen regionalen Charakter aufweisen mit einer Harmonie und geschmacklicher Intensität, sogar einer gewissen Eleganz, die gerade bei Weinen aus dem Süden aussergewöhnlich ist.



T E R R A



V E R D E

www.terraverde.tv