

Re Luigi Pas Dosé 2017

Der Blanc de Noir „Re Luigi“ Spumante Metodo Classico wird als blanc de noir aus der roten Rebsorte Nero di Troia weiß gekeltert. Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden von Hand gelesen und schonend transportiert, damit die Trauben nicht verletzt werden und kein Farbstoff austreten kann. Der Spumante wird traditionell in der Flasche vergoren und lagert 24 Monate auf der Hefe.

Dégorgement (Entfernen des Hefesatzes) im Dezember 2020.



Der Spumante des Weingutes Ciatò wird in Castelluccio dei Sauri, in der Provinz Foggia, produziert. Nachdem Vincenzo Nota, der älteste der Söhne von Vater Luigi und Mutter Lucia, wegen der Arbeit durch Italien gereist ist und nach Hause zurückgekehrt war hatte er beschlossen sich seiner Leidenschaft zu widmen: dem Spumante. Es entstand die Herstellung des ersten klassischen Schaumweins aus Nero di Troia-Trauben mit einer Produktion von etwa 10.000 Flaschen. „Wir sind ein funkelndes Land. Die Wahrheit ist, dass Nero di Troia eine Rebe mit unglaublichem Potenzial ist, wie Daunien (die heutige Provinz Foggia).“