



Кантина Диомеде находится в городе Каноса-ди-Пулия. Это небольшой город с богатой историей и культурой, расположенный на северо-западе плато Мурджа.





По древним преданиям город Каноса, в то время он назывался “Canusium”, был основан Гомеровским героем “Диомедом”, известным своим участием в Троянской войне.





Каноса - древний город, известный с 7 века до н. э.

Это очень богатый и достаточно мощный город, который считается главным археологическим центром региона Пулия и является одним из старейших непрерывно населенных городов в Италии.

Традиции виноделия в районе Каноса очень древние и об этом свидетельствуют многие археологические находки.

Говорят, что именно Диомед высадил первые лозы Неро ди Троя в этой зоне.



Пулия – это достаточно протяженный винодельческий регион на юге – востоке Италии. Свыше 800 километров береговой линии определяют его географические границы.

Регион простирается от «самого кончика каблука» до нижней части «голени», где «шпора» сапога, полуостров Гаргано, выступает в Адриатическое море.

Пятка (Саленто) занимает южную половину региона, где в южной части слегка холмистая территория, а юг почти полностью холмистый.



Регион разделяют на три винодельческие области:

Фоджа (Foggia) на севере,
Бари (Bari) и Таранто (Taranto)
в середине,
Бриндизи (Brindisi) и Лечче (Lecce)
на юге.

В центре региона Пулия сосредоточено наибольшее скопление DOC около Barleza, Cerignola and Castel del Monte, где Неро ди Троя является главным сортом.



У области есть 4 зоны DOCG и 29 DOC, это больше, чем в какой-либо другой области на юге.

Также в регионе есть 6 IGT, где производится большое количество качественных вин, признанных на международном уровне.

Прекрасный терруар для
виноградарства!



С точки зрения терруара у Пулии есть огромное множество естественных преимуществ:

- Жаркий средиземноморский климат,
- Большое количество солнечных дней,
- Морские бризы.

Все это создает прекрасные условия для виноградарства.



Сорта винограда, которые выращиваются в данном уголке Пулии: Монтепульчано, Бамбино (Бьянко и Неро), а также главный сорт – Неро ди Троя.

У области есть возможность поразить «винный мир» концентрированными чернильными красными винами, полученными из сорта винограда Неро ди Троя.

Вина из данного сорта могут смело конкурировать с мощными винами из Австрии и Южной Америки.

Миф о сорте винограда Неро ди Троя:

Легенда гласит, что мифический греческий герой Диомед, который закончил войну Трои, приплыл к Адриатическому морю, чтобы идти вверх по течению реки Офанто и там найти идеальное место, где можно поставить судно на якорь. Также Диомед привез с собой камни для постройки города. С тех пор территорию, где находятся постройки из этих камней, называют полями Диомеда.

В легенде есть дополнения, которые гласят, что Диомед привез с собой виноградные лозы, которые были высажены на берегу реки Офанто и которые дали происхождение винограда в Трои.



В северной области Пулии, где расположена винодельня Cantina Diomede, есть обширное множество виноградников и цветов.

Виноградарство в регионе является древней традицией, когда король Даунии (историческая и географическая область Пулии) пригласил мифического греческого героя Диомеда, который и высадил первую виноградную лозу.



Почва богата известняком, глиной и различными горными породами.



Наш консультант: Филиппо Баккаларо

Филиппо родился, вырос и долгое время работал в Пьемонте, одном из самых известных итальянских регионов по производству высококачественных вин. Его отец и дедушка были одними из первых специалистов, получивших высшее образование по виноделию.

Филиппо работал во Франции, Южной Африке, Чили и Австралии и является создателем некоторых лучших вин в Италии и в мире, получивших более чем 50 золотых медалей.

Неро ди Троя. Пулия. Лама ди Пьетра. Кантина Диомеде
Nero di Troia. Puglia. Lama di Pietra. Cantina Diomede



Вино защищенного географического указания, регион Пулия, полусухое красное, категории IGP. Изготовлено из винограда сорта Неро ди Троя -100%.



Вино обладает рубиновым цветом с фиолетовыми оттенками, сложным букетом красных фруктов, шелковицы, вишни, во вкусе мягкое с шелковистыми танинами, элегантное с прекрасной структурой и длительным послевкусием.



Превосходно сочетается с блюдами из красного мяса, с выдержанными сырами, с дичью. Подавать при температуре +16°C -+18°C.

Выдержка: 4 месяца во французских барриках.

Потенциал хранения: 3 года.

Название «Lama di Pietra» происходит от особой формы камней, расположенных неподалеку от виноградников. Эти камни имеют острые грани и , таким образом, напоминают лезвия.

Расположение: Пулия, на холмах к северу от Бари.

350 – 450 м над уровнем моря. 4500 лоз/га.

Состав почв: известняк, глина.

Винификация: Сбор винограда осуществляется во второй половине октября.

Ферментация с долгой мацерацией при контролируемой температуре и с отобранными селекциями дрожжей.

