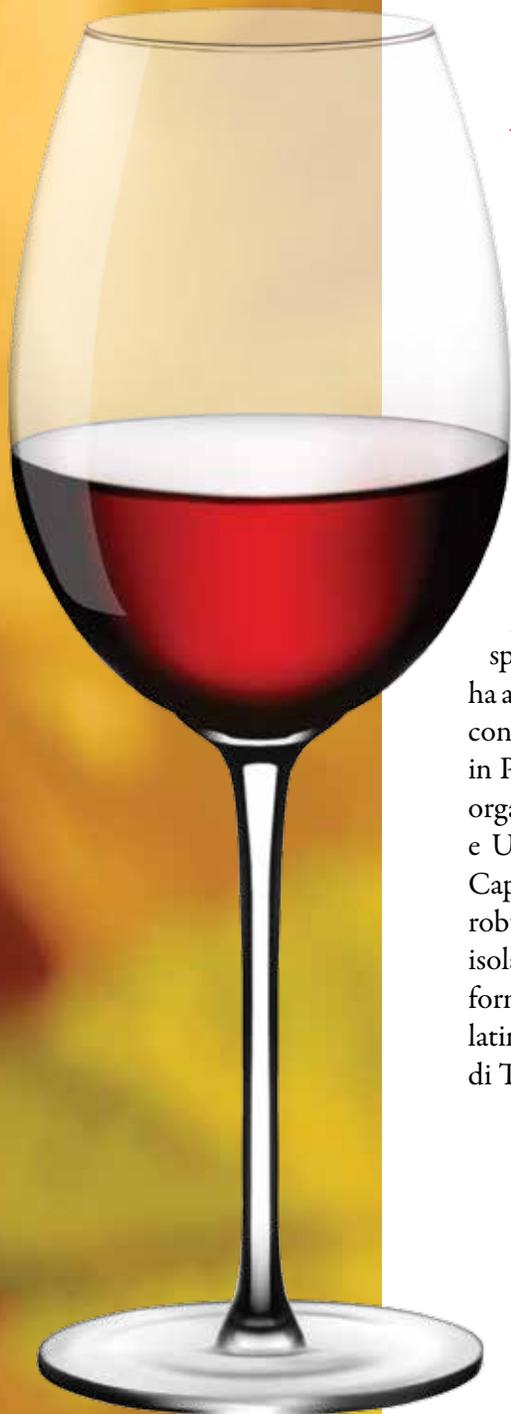




DECANTO



Il Nero di Troia: vitigno principe

L'epoca ottimale per la raccolta di questo vitigno è l'inizio del mese di Ottobre - in linea indicativa, in funzione del clima delle diverse annate -; la sua buccia nera e spessa ha infatti bisogno di ricevere molto calore per portare a termine la propria maturazione. E' un vitigno antico, legato alla tradizione di Diomede, forse alla base della sua diffusione e della sua fortuna. Secondo un'altra leggenda invece, il suo approdo in Puglia sarebbe legato all'avvento degli Spagnoli, e all'arrivo - in particolare nella zona di Troia - del Governatore Don Alfonso D'Avalos, che ne avrebbe piantato alcuni esemplari dopo aver riscontrato condizioni di suolo e clima simili a quelle delle aree di provenienza del medesimo materiale genetico. Questa ipotesi, che vedrebbe l'Uva di Troia derivare dallo spagnolo Tempranillo, non è stata mai comprovata adeguatamente, ma ha ampiamente contribuito alla suggestione e al fascino che hanno sempre connotato il vitigno. Risale al 1877 (G. Di Rovasenda, "Varietà coltivate in Puglia. Saggio di ampelografia universale", 1877) la prima descrizione organica dell'Uva di Troia, denominata Nero di Troia nell'agro di Trani e Uva di Troja o di Canosa nel Barese. Già nel 1854 risultano poi in Capitanata impianti sperimentali di Uva di Troia, descritta come: "varietà robusta, resistente alla siccità ed abbastanza produttiva" a "ceppo basso, isolato e in riga, sistema che i romani dicevano humilis sine adminiculo" - forma di allevamento oggi nota nella zona con il nome di "vigna a sistema latino". Da quel momento in avanti, la presenza e l'importanza del Nero di Troia nell'area Nord Barese è ampiamente accertata e documentata.

Principali caratteristiche ampelografiche del Nero di Troia

Sinonimi: Barlettana, Uva di Troia, Tranese, Troiano, Uva di Barletta, Uva di Canosa, Uva della Marina, Vitigno di Barletta.

Apice del germoglio: espanso, setoloso di colore verde bronzato.

Foglia: media pentagonale, quinquelobata; seno peziolare ad U o a lira con bordi a volte sovrapposti; seni laterali sia superiori che inferiori a lira; pagina superiore glabra, inferiore lanuginosa, lembo piano e spesso con lobi leggermente involuti.

Grappolo: medio, piramidale, semplice o alato, mediamente compatto.

Acino: medio, sferoidale, con buccia pruinosa, spessa e consistente, quasi coriacea, con colore dell'epidermide violetto; polpa poco carnosa.

Epoca di germogliamento: media Epoca di fioritura: media Epoca di invasatura: media Epoca di maturazione: medio-tardiva

Vigoria: buona;

Peso medio del grappolo: 210 gr. (min. 130 gr. - max 320 gr.)

Peso medio dell'acino: 2,4 gr. (min. 2,1 gr. - max 2,7 gr.)

Numero di semi per acino: 1-2 Peso medio rachide: 12 gr.

Fertilità delle gemme: generalmente 2

Fertilità potenziale: 1,9

Fertilità reale: 1,6

Esigenze ambientali e colturali: Mediamente produttivo, non presenta nei climi caldi particolari esigenze di terreno; si adatta ad ogni forma di allevamento e di potatura.

Sensibilità a malattie e avversità: Poco resistente alla peronospora, lo è più all'oidio ed alle intemperie; è sensibile al vento caldo, il Favonio, tipico delle zone meridionali.





Il nostro Terroir

Il clima della Puglia è tipicamente mediterraneo, con inverni mai rigidi ed estati calde, che negli ultimi anni sono spesso siccitose. Nell'area del Basso Foggiano, dove crescono i nostri vigneti, sussiste un micro clima ottimale, differente dalle zone circostanti, che influenza positivamente le varie fasi fenologiche e di maturazione: gli inverni sono infatti solitamente freddi a causa del costante vento del nord, che permette alla vite di soddisfare il proprio fabbisogno in freddo e di entrare in fase di riposo vegetativo.

La primavera è gentile, con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte che favoriscono l'accrescimento vegetativo dei germogli; le estati sono calde ma mai così torride da compromettere lo svolgimento dell'attività fotosintetica; il periodo della vendemmia è infine un principio di autunno caldo, sereno, con temperature ed un'intensità luminosa tali da garantire il perfetto compimento della maturazione degli acini.

Il Terreno dove sorge il vigneto è caratterizzato dalla presenza di rocce calcaree mesozoiche e cenozoiche, disposte in spessi strati; questo calcare contribuisce in misura notevole a rendere unico il territorio; viene infatti rotto dalle potenti lame degli escavatori durante lo scasso, ed è poi accantonato e ridotto in piccole pietre; queste ultime, sono in seguito ridistribuite sotto il filare, così da limitare la ricrescita delle erbe infestanti vicino alle piante, e da creare un'area di protezione direttamente sotto le radici utile ad impedire una evaporazione eccessiva dell'acqua durante le estati. Con il trascorrere delle diverse vendemmie è stata anche evidenziata l'azione di rifrazione della luce solare condotta dalle stesse pietre, fondamentale per il pieno irraggiamento della superficie del grappolo - anche dal basso - e per la sua maturazione completa.

La tessitura del terreno è ben bilanciata tra la presenza di Sabbia e Limo, ma con una scarsa presenza di argilla.

Il Primo Vigneto

“La vigna è tigna”; a questa affermazione recitata da un vecchio e molto noto proverbio, replichiamo che è così solo quando le cose non si fanno con amore, e con il giusto grado di passione. Il nostro primo vigneto è stato impiantato nel 2004, dopo un lungo lavoro di scasso e di preparazione del suolo. La scelta del materiale genetico da impiantare - sul potente e generoso portainnesto 1003 P - ha avuto luogo alla luce di accurate analisi chimiche e fisiche del terreno. Le marze, selezionate in un antico vigneto di Nero di Troia, sono state innestate in campo. Per un anno, è stata eseguita un'attenta selezione su di esso “pianta per pianta”, che ha condotto alla scelta delle viti migliori per conformità della foglia, grandezza dell'acino e quantità di grappoli. Dalle piante selezionate sono state prelevate le marze per il nostro vigneto. Il sesto d'impianto è 2.20 x 1,10, ovvero tale da favorire le lavorazioni, e da permettere la produzione di grappoli sufficientemente distanziati per garantirne il perfetto arieggiamento.

Dal 2004 in avanti, la vigna viene potata rigorosamente a mano ed a cordone speronato continuo (non è stato mai ringiovanito), lasciando 6/8 speroni per ogni pianta, e conducendo una rigorosa potatura verde ed un incisivo diradamento; il risultato finale è una resa unitaria di circa 1.200 grammi di uva per pianta.

Il vigneto si estende per un ettaro sull'altopiano dei Monti Dauni nel territorio del comune di Troia, ad esso sono stati aggiunti altri ettari, confidando sempre nella forza e nel marcato carattere del Nero di Troia.





Il Progetto

DECANTO è il nome della cooperativa. Evoca il senso del riposo e dell'attesa impliciti nella "decantazione", ma richiama anche la poesia della parola "canto". E' in realtà un acronimo: DE.C.A.N.T.O. che sta per: DE = che in latino sta per "da", indica la provenienza

C = Cooperativa

A = Agricoltori

N = Nero di Troia

T = Tavoliere

O = Originale

Questo nome è stato scelto nella volontà di descrivere la passione e l'entusiasmo alla base del progetto, nonché il suo profondo legame con il territorio, che ne è origine e fonte di ispirazione.

Seppur di recente costituzione, il progetto aggrega persone diverse con decennali esperienze in settori funzionali come il mondo dell'agronomia, dell'enologia, del marketing.

I soci fondatori sono uniti dalla stessa passione per la natura, per il terroir, per la cultura.

Ci si propone di realizzare vini doc e igt di diverso posizionamento, anche in relazione alle altitudini delle coltivazioni, con base di Uva di Troia nel pieno rispetto del territorio, in un processo moderno di valorizzazione culturale, storica e artistica, promuovendo una produzione – così come un consumo - attenta e sostenibile.

“Per Portam materialis introitus nobis tribuatur spiritualis”

L'ispirazione: la città di Troia e la sua Cattedrale

Troia, che sino agli inizi del Novecento era indicata anche come Troja, è situata sulle pendici del Subappennino Dauno, a ridosso del Tavoliere delle Puglie. La cittadina ha antichissima fondazione. Secondo la leggenda, fu fondata nel XII-XI secolo a.C. al tempo dell'eroe greco Diomede che, insieme a Ulisse, conquistò la città di Troia dell'Asia Minore.

I ritrovamenti denotano che il centro fu fondato in epoca anteriore alle guerre puniche.

Prima di essere colonizzata dai Romani, la città era conosciuta come Aika, successivamente latinizzato in Aecae, ed ebbe un forte sviluppo socio-economico con Herdonia (l'attuale Ortona), Ausculum (Ascoli Satriano), Arpi (Foggia), Teanum Apulum (San Paolo di Civitate).

Il borgo attuale nasce nel 1019.

Assediata dai Saraceni e poi trasformata in roccaforte dai bizantini, la città fu soggetta a numerosi assedi: da quello di Enrico II, a quello dell'imperatore Federico II di Svevia.

Nel 1093, Urbano II, il Papa delle Crociate tenne il primo concilio di Troja, cui seguirono altri tre, rispettivamente nel 1115 (papa Pasquale II), nel 1120 (papa Callisto II) e nel 1127 (papa Onorio II).

La cittadina custodisce numerosi tesori artistici che ne fanno uno dei più affascinanti borghi medioevali di tutta l'Italia meridionale. Tra tutti, la splendida concattedrale (anno di fondazione 1093), tra le più belle chiese in stile romanico, con il suo rosone ad undici raggi, l'unico al mondo. Rosone che era presente nel verso, nell'angolo superiore destro, delle vecchie banconote da 5.000 lire (quella con l'effigie di Antonello da Messina).

La Concattedrale della Beata Vergine Maria Assunta in Cielo, già cattedrale, è il principale luogo di culto cattolico di Troia, in provincia di Foggia, concattedrale della diocesi di Lucera-Troia.

La chiesa è un edificio a croce latina dalle importanti peculiarità e





dall'indubbio interesse architettonico sito a Troia, in provincia di Foggia, e costruito tra il 1093 e il 1125. L'edificio è dedicato alla Beata Maria Vergine Assunta in Cielo ed è costruita secondo lo stile romanico, per quanto nella sua realizzazione abbia risentito dello stile pisano-orientale. È uno dei capolavori dell'architettura romanica in Capitanata per l'armonia della costruzione. Nel marzo del 1958 papa Pio XII l'ha elevata alla dignità di Basilica minore.

La chiesa venne costruita sulla base di un preesistente edificio bizantino e con materiali riutilizzati, ricavati dall'antica città romana. La sua storia è legata all'importanza non solo spirituale, ma anche temporale che il vescovado aveva all'interno della città. Soprattutto nei periodi in cui Troia subì gravi conflitti politici, la cattedrale rimase il simbolo del potere del vescovo, in quei casi unico rappresentante del potere temporale.

Una particolarità propria del vescovo locale è stata la sua diretta dipendenza dalla Santa Sede.

I lavori per la costruzione della cattedrale vennero patrocinati e finanziati dal vescovo Guglielmo II a partire dal 1106. Nel 1119 venne posta la porta di bronzo costruita da Oderisio da Benevento la cui funzione, oltre al completamento stilistico della facciata, era quella di celebrare le glorie del vescovo e la sua abilità nel mediare i rapporti tra la Santa Sede ed i baroni normanni. Appena otto anni dopo questo avvenimento, nel 1127, la costruzione di una porta laterale sempre ad opera di Oderisio da Benevento e sempre su ordine di Guglielmo II è il simbolo della mutata situazione politica della zona e della città: la nuova porta è più piccola e più semplice, andando a riflettere la situazione economica difficile e una più immediata velocità di esecuzione e condivisione del messaggio da trasmettere. Al vescovo Gualtiero Paleario (1189-1201) si deve l'erezione del braccio sinistro del transetto. I lavori rientravano in un nuovo piano progettuale che prevedeva la realizzazione del transetto che non fu mai completato. Il braccio destro venne infatti costruito non prima del XVIII secolo. Nel XIII secolo fu prima completato il presbiterio con la costruzione della volta a crociera del coro e poi realizzato il rosone della facciata principale.

Il rosone ed il suo simbolismo

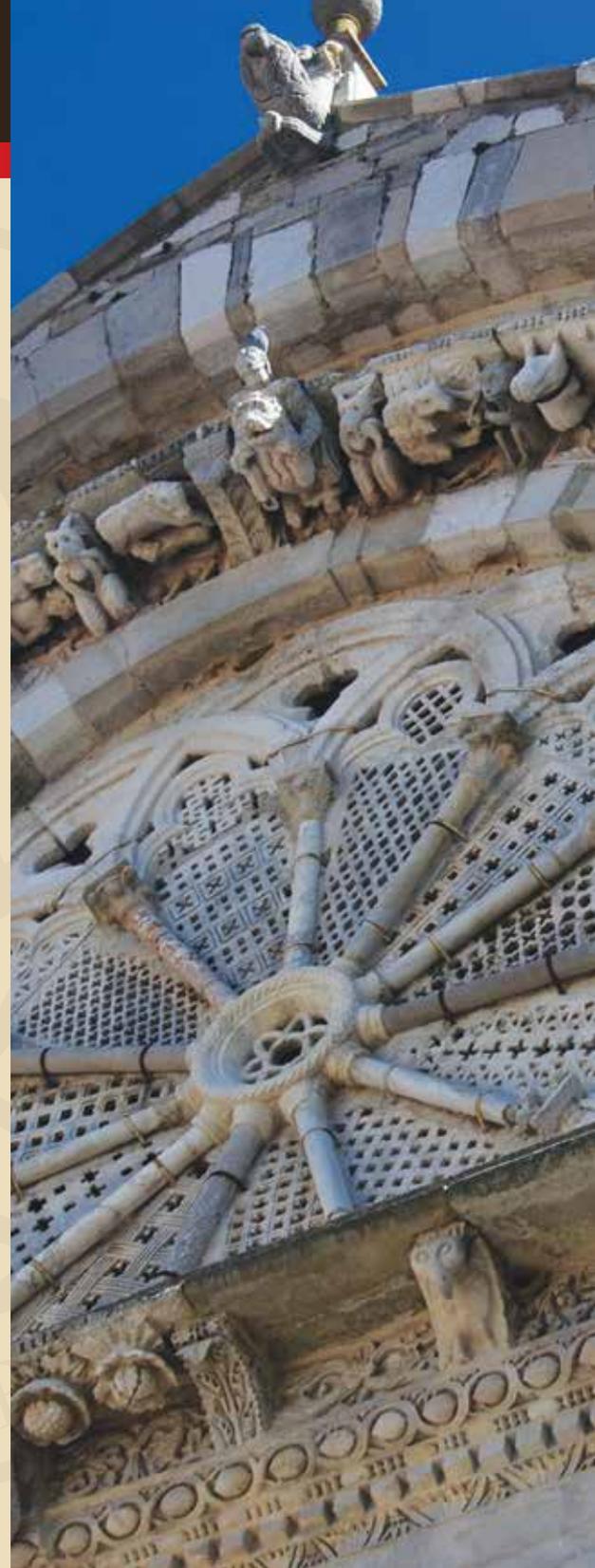
Il rosone è un eccelso esempio di tecnica scultorea a traforo: composto da undici colonne (di uno stile simile all'ordine corinzio) che si irradiano dal centro dello stesso secondo angoli uguali ($32,72^\circ$), a loro volta connesse tecnica del traforo facendo apparire il rosone come un ricamo merlettato. Al centro del rosone le undici colonnine poggiano su un cerchio di pietra lavorata a squame, a determinare una decorazione che ricorda una corda che si chiude. E' il logo scelto da **Decanto**; rappresenta il simbolo dell'eternità, della morte e resurrezione, oltre ad essere di forma circolare, simbolo della perfezione. Il centro del rosone, dunque, simboleggia la figura di Gesù Cristo.

Poiché le colonnine sono in numero dispari (11), il rosone appare asimmetrico. La scelta di questo numero di colonnine, però, non è casuale: bisogna notare il fatto che il numero 11 ha un forte significato simbolico. Quest'ultimo, infatti, è il numero degli apostoli senza considerare Giuda Iscariota, il traditore, che viene escluso proprio per sottolineare che chi pecca veramente non è più innestato su Gesù.

Gli archi che sormontano le colonne, per ricoprire l'intero rosone, sono undici. Partendo dall'apice di una colonna e seguendo l'andamento degli archi, per tornare al punto di partenza è necessario compiere due giri del rosone. Quest'ultimo, cioè, è composto da una serie di $6 + 5$ archi che si rincorrono. Anche in questo caso si ha un significato simbolico nascosto ma molto importante: sei e cinque rappresentano rispettivamente *macrocosmo* e *microcosmo*, *Cielo* e *Terra*. Il numero undici, essendone la somma, rappresenta l'unione tra queste due realtà, tra ciò che è terreno e ciò che è divino.

Sopra ogni colonna e come cornice di ogni arco è presente una forma composta da tre lobi. Oltre all'indubbio fine estetico, anche in questo caso siamo di fronte ad un simbolo: questa forma, generata dall'intersezione di tre cerchi distinti e separati, simboleggia la Trinità.

Il rosone, in definitiva, è la sintesi di diversi influssi stilistici, prodotto





unico ed originale di raffinatezza stilistica, priva di esemplari con cui possa essere paragonato.

Un'altra particolarità celebre, molto rara nelle chiese antiche di tutta Italia, è la presenza delle porte di bronzo.

Alla base dell'architrave del portale centrale, ornato da motivi orientaleggianti, si legge: *Istius aecc(les)iae p(er) portam materialis introitus nobis tribuatur spiritualis*, la cui traduzione letterale dal latino è «L'ingresso attraverso la porta di questa chiesa materiale ci procuri quella spirituale».

Il capitello sinistro rappresenta il motivo dell'iniziazione, l'ignoranza il peccato. quello destro rappresenta la parte positiva: sono scolpiti l'albero della vita con i suoi frutti e un'anima eletta, beata.

Il portale bronzeo è diviso in 28 parti, ognuna rappresentante una situazione o un personaggio differente.

Alcuni dei personaggi rappresentati sono **Oderisio da Benevento**, costruttore della porta e il **vescovo Guglielmo**, principale patrocinante della costruzione della concattedrale. Nella quarta fila al centro ci sono due draghi con la bocca aperta a mostrare i denti aguzzi da cui pende un anello con sonagliera. I draghi, simbolicamente, sono i guardiani del tesoro ma anche i simboli del male: essi sono dunque nemici da sconfiggere per conquistare il "tesoro" nascosto all'interno della concattedrale.

All'interno, la concattedrale è composta da tre navate, divise tra loro da tredici colonne marmoree. La presenza di un numero dispari di colonne è dovuta al fatto che, entrando dal portone centrale, la prima colonna sulla destra è doppia. Simbolicamente il numero tredici rappresenta Gesù con i suoi apostoli.

Una cosa importante da notare è l'asimmetria dell'abside. La pianta a croce latina è simbolo del corpo umano. Di conseguenza l'abside (il capo) leggermente spostato ricorda il capo reclinato del Cristo crocifisso.



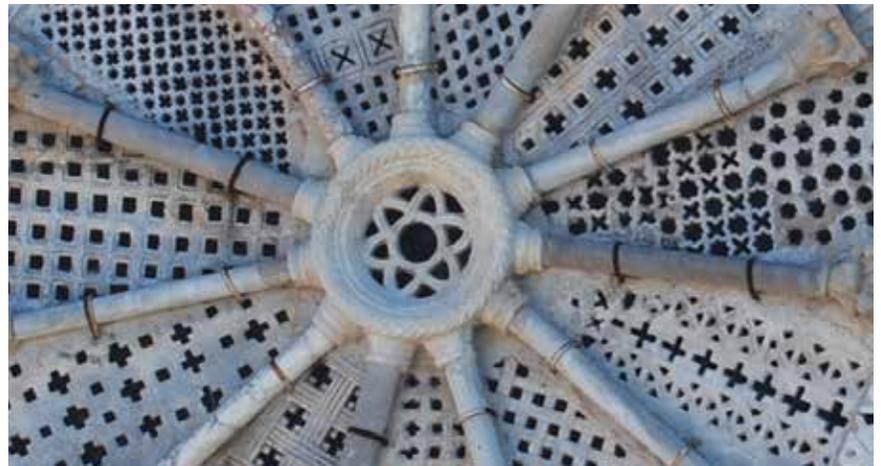
UNUS DOC Tavoliere Puglia BIO

Il nostro progetto è basato nella sua interezza sul Nero di Troia; era quindi naturale dedicare una etichetta al vitigno, che permettesse la piena estrinsecazione delle caratteristiche pedoclimatiche del territorio di provenienza.

Le uve vengono raccolte ai primi giorni di Ottobre, rigorosamente a mano, e sono subito lavorate e vinificate in fermentino, dove avviene la fermentazione alcolica per 12/15 giorni a temperatura costante. Eseguiamo 3 rimontaggi giornalieri da 16 minuti ciascuno, così da tenere sempre bagnato il cappello di fermentazione; una volta raggiunto un tenore in zuccheri di pochi grammi, lavoriamo solo di delestages così da non rompere la delicata buccia dell'uva.

Il vino ottenuto viene infine travasato in acciaio, dove affronterà la fermentazione malolattica, e dopo 4 mesi andrà in contenitori in legno nuovi per un affinamento di 12 mesi.

“L'Unus svela il suo valor ancora superiore. Analoga la cremosità estrattiva, ma la sua souplesse morbido-tanica palatale, l'inossidata suadanza speziata del suo aroma son tali da indurre il valutatore-descrittore a spendere aggettivazioni superlativi. Un gran vino frutto di viticoltura ed enologia di superiore valore. Chapeau.” (Luca Maroni - www.lucamaroni.com)





DECANTE



DECANTE

LINUS
2015

NERO DI TROIA
D.O.C.G. TAVOLIÈRE DELLE PUGLIE
PRODOTTO IN ITALIA



TRINUS - ANNO ZERO - Super apulian

I tre condottieri del sud

Il primo orgoglio, la prima bottiglia che girerà il mondo raccontando la nostra filosofia. E' una selezione di Nero di Troia, Aglianico e Primitivo; le uve vengono vinificate separatamente in fermentino d'acciaio; la fermentazione è classica, con 3 delestages giornalieri per poter estrarre la parte nobile e dolce dell'acino: i tannini sono maturi e gli antociani dolci. Il vino ottenuto, sempre separatamente, viene fatto affinare in legni nuovi, dove svolge la fermentazione malolattica; l'intera fase di affinamento è gestita con battonages settimanali per permettere una maturazione ottimale con il feccino nobile; ciò sarà per il vino garanzia di opulenza e carattere.

Dopo 16 mesi hanno luogo gli assemblaggi, nelle modalità stabilite dal Winemaker Fabio Mecca, al timone dell'intero progetto.

Per scelta non filtriamo; il vino andrà in bottiglia tal quale, così da garantire maggiori integrità e genuinità.

"Il Trinus è rosso di concentrazione eccellente, di morbidezza palatale e di pulizia enologica esecutiva che si coglie limpida nel suo riverbero olfattivo splendente." (Luca Maroni - www.lucamaroni.com)







DECANTO

Soc. Coop. Agr.
Corso Umberto I, 35
71029 TROIA
Tel. +39 320 2712232
Tel. +39 0881 979225
coopdecanto@gmail.com