



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE

Nero di Troia Rosso Castel del Monte DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati in agro di Ruvo di Puglia e Minervino Murge su suoli calcarei.

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Ottobre.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a maturità ottimale, vengono selezionate, diraspate e pigiate in maniera soffice. La macerazione si svolge in serbatoi acciaio inox a temperatura controllata non superiore ai 28°C, per un periodo di fermentazione alcolica di circa 15 giorni, 2 rimontaggi al giorno e operazioni di délestage consentono di amplificare l'eleganza del vino. Infine si effettua la svinatura e processo di affinamento, con svolgimento della fermentazione malolattica, per ottenere maggiore complessità di aromi e struttura.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo ampio di frutti neri, mirtili, more e ciliegie sottospirito, fondo balsamico e speziato. Al palato una finezza tannica esaltano un vino affascinante, fruttato e longevo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C.

ABBINAMENTO

Il gusto rotondo e la sua ampia struttura lo rendono ideale per piatti a base di carne e cucina tradizionale.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00 % Vol.



Azienda
Certificata
IFS