

I CASTEL DEL MONTE DOCG

OTTAGONO

OTTAGONO

Castel del Monte DOCG
Nero di Troia
Rosso Riserva

vitigni utilizzati:

Nero di Troia

zona ubicazione vigneti:

Territorio Pugliese, colline dell'area della DOC Castel del Monte, nel vigneto della Piana di San Giuseppe

altitudine: 480 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

calcareo roccioso

sistema di allevamento:

controspalliera gujot

ceppi/ha: 3500

resa uva q.li/ha: 60 q.li

epoca di vendemmia:

tardiva - inizio novembre

vinificazione:

fermentazione con lunga macerazione

affinamento:

cemento 8 mesi - Legno 12 mesi (botte in rovere grande) - bottiglia

alcol svolto: 13,5% vol

colore:

dal colore rubino intenso impenetrabile con riflessi violacei.

profumo:

bouquet pieno e persistente di frutta a bacca nera con lievi sentori di speziato

sapore:

al palato corposo e fitto con finale di grande pienezza e note fruttate, grazie ad un perfetto affinamento in grandi botti di rovere

abbinamenti:

accompagna egregiamente piatti con ricchi sapori, carne rossa, selvaggina, agnello, arrostiti, taglieri di salumi e formaggi stagionati. Perfetto da meditazione

temperatura di servizio:

18° - 20°C

conservazione:

in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750

