



TORRE DEL FALCO

TORRE DEL FALCO

Castel del Monte DOC

Rosso Riserva

vitigni utilizzati: Nero di Troia

zona ubicazione vigneti: Puglia – colline dell'area della DOC Castel del Monte sulla Murgia nord barese (contrada Pedale)

altitudine: 400 – 500 mt. s.l.m.

tipo di suolo: calcareo argilloso di medio impasto

sistema di allevamento: contropalliera cordone speronato

ceppi/ha: 4.500

resa uva q.li/ha: 90 q.li

epoca di vendemmia: fine ottobre – inizio novembre

vinificazione: fermentazione con lunga macerazione

affinamento: acciaio 8 mesi - legno 12 mesi (botte grande) - bottiglia

resa di uva in vino (%): 65

estratto secco (gr./lt): 39

acidità totale (gr./lt): 5,50

ph: 3,60

zuccheri residui (gr./lt): 4,0

alcol svolto: 13,0% vol

colore: vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati

profumo: bouquet intenso, pieno e fragrante, con sentori di piccoli frutti rossi

sapore: gusto pieno, di grande corpo, armonico, con sentori speziati

1 g di alcol = 7 kcal

1 lt di vino secco a 10°C = 600 kcal

1 g di zucchero: 4 kcal

abbinamenti: classico rosso ideale per accompagnare carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati e salumi. Ottimo per prolungare il piacere della tavola

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 – lt 1,5 – lt 3,0

