

# I CASTEL DEL MONTE DOC

---

# BOLONERO

## **BOLONERO**

Castel del Monte DOC

Rosso

### **vitigni utilizzati:**

Nero di Troia

Aglianico

### **zona ubicazione vigneti:**

Territorio Pugliese – colline dell'area della DOC Castel del Monte

### **altitudine:**

350 – 400 mt. s.l.m.

### **tipo di suolo:**

calcareo - argilloso alluvionale di medio impasto

### **sistema di allevamento:**

controspalliera cordone speronato

### **ceppi/ha:**

4.200

### **resa uva q.li/ha:**

110 q.li

### **epoca di vendemmia:**

2<sup>^</sup> - 3<sup>^</sup> decade di ottobre

### **vinificazione:**

fermentazione con macerazione

### **affinamento:**

acciaio 8 mesi – bottiglia

### **alcol svolto:**

12,5% vol

### **colore:**

vino dal colore rosso rubino tendente al granato dopo breve invecchiamento

### **profumo:**

bouquet pieno e fragrante, delicatamente speziato con sentori di frutti di bosco

### **sapore:**

gusto gradevole, di corpo, armonico, sapido

### **abbinamenti:**

vino ideale per accompagnare carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati e salumi

### **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

