

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[^] - 3[^] decade di ottobre

vinificazione:

fermentazione con
macerazione

affinamento:

acciaio 8 mesi – bottiglia

alcol svolto:

13,0% 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,
arrosti, 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

BOLONERO

Castel del Monte DOC
Red wine

grapes:

Nero di Troia
Aglianico

vineyard location:

Apulia – hills of the Castel del
Monte DOC area

altitude:

350 – 400 mt. a.s.l.

soil:

calcareous-clayey alluvial with
medium texture

training system:

vertically trellised spurred
cordon

plants/ha:

4,200

grape yield kg/ha:

11,000 kg

harvest:

mid to late October

vinification:

fermentation with maceration

ageing:

steel 8 months – bottle

alcohol content:

13.0% by vol

colour:

ruby red verging on garnet
after brief ageing

smell:

full and fragrant, delicately
spiced bouquet with notes of
berries

taste:

pleasant, full-bodied, well-
balanced, sapid

food pairing:

perfect to accompany red
meat, roast, game, spicy
cheese and salami

serving temperature:

18°-20°C

storing:

in a cool place, away from light
and sources of heat

available sizes:

bottle lt. 0.750

