



## VANDALO - 2015

### DOCG CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA RISERVA

---

<i>Uve:</i>	NERO DI TROIA
<i>Zona di produzione:</i>	ANDRIA (BT)-CASTEL DEL MONTE CONTRADA COCEVOIA
<i>Superficie vitata:</i>	0,94 HA. VIGNA DEDICATA
<i>Esposizione ed altimetria:</i>	EST - OVEST, 250 MT S.L.M.
<i>Tipologia del terreno:</i>	CALCAREO ARGILLOSO
<i>Sistema d'allevamento:</i>	CORDONE SPERONATO.
<i>Densità dell'impianto:</i>	5.000 CEPPI/HA.
<i>Resa:</i>	70 Q.LI/HA.
<i>Epoca di vendemmia:</i>	SECONDA DECADE DI OTTOBRE, CONDUZIONE DEL RACCOLTO MANUALE
<i>Tecnica di vinificazione:</i>	RACCOLTA MANUALE CON SUCCESSIVA DIRASPO-PIGIATURA E MACERAZIONE A TEMPERATURA NON SUPERIORE AI 25°C PER 20 GIORNI CON RIMONTAGGI GIORNALIERI ALL'ARIA. AFFINAMENTO IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE. NON SI ESEGUE ALCUNA FORMA DI STABILIZZAZIONE, PERTANTO EVENTUALI PRECIPITATI CRISTALLINI, SONO DEL TUTTO NATURALI
<i>Modalità e durata d'affinamento:</i>	24 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE E SUCCESSIVO TRASFERIMENTO IN ACCIAIO
<i>Gradazione alcolica:</i>	14 % Vol
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	IL VANDALO È UN VINO DAL BOUQUET COMPLESSO E FRAGRANTE CON NOTE DI FIORI E FRUTTI ROSSI CHE VANNO DALLA ROSA ALLA CILIEGIA. AL PALATO SI MOSTRA ELEGANTE E DI STRUTTURA ROBUSTA ARMONIOSAMENTE SOSTENUTA DA UNA EQUILIBRATA ACIDITÀ. LE NOTE VANIGLIATE DALL'AFFINAMENTO IN LEGNO SONO BEN DOSATE E NON SOVRASTANO LA TIPICITÀ DEL FRUTTO.
<i>Abbinamenti gastronomici:</i>	UN VINO CHE ESALTA I SAPORI DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA MEDITERRANEA E CHE SI SPOSA CON TUTTI I PRIMI PIATTI SAPORITI A BASE DI RAGÙ DI CARNE E MINESTRE DI LEGUMI, CON FORMAGGI STAGIONATI, INVOLTINI DI CARNE, GRIGLIATE ED ARROSTI DI CARNI ROSSE. VA SERVITO A TEMPERATURA AMBIENTE, INTORNO AI 20°C, SCARAFFANDOLO UN'ORA PRIMA DELLA DEGUSTAZIONE PER VALORIZZARE IL LUNGO AFFINAMENTO NEL VETRO.
<i>Bottiglie prodotte:</i>	3.600