



IL TRATTO 2018 - ROSSO RISERVA DOCG

"CASTEL DEL MONTE"

<i>Uve:</i>	NERO DI TROIA E MONTEPULCIANO
<i>Zona di produzione:</i>	ANDRIA (BT)-CASTEL DEL MONTE CONTRADA COCEVOIA
<i>Superficie vitata:</i>	00.60.00 HA.
<i>Esposizione ed altimetria:</i>	EST - OVEST, 250 MT S.L.M.
<i>Tipologia del terreno:</i>	CALCARE ARGILLOSO
<i>Sistema d'allevamento:</i>	CORDONE SPERONATO.
<i>Densita' dell'impianto:</i>	5.000 CEPPI/HA.
<i>Resa:</i>	70 Q.LI/HA.
<i>Epoca di vendemmia:</i>	TERZA DECADE DI OTTOBRE, CONDUZIONE DEL RACCOLTO MANUALE
<i>Tecnica di vinificazione:</i>	RACCOLTA MANUALE CON SUCCESSIVA DIRASPOPIGIATURA E MACERAZIONE A TEMPERATURA NON SUPERIORE AI 25°C PER 20 GIORNI CON RIMONTAGGI GIORNALIERI DELL'ARIA. AFFINAMENTO IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE. NON SI ESEGUE ALCUNA FORMA DI STABILIZZAZIONE, PERTANTO EVENTUALI PRECIPITATI CRISTALLINI, SONO DEL TUTTO NATURALI.
<i>Modalita' e durata d'affinamento:</i>	12 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE TRASFERIMENTO IN ACCIAIO PER 20 MESI.
<i>Gradazione alcolica:</i>	13,50 % Vol
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	L'INCONTRO È UN VINO DELLA DOC CASTEL DEL MONTE. COMPLESSO ED ELEGANTE È REALIZZATO GRAZIE ALL'INCONTRO DI DUE GRANDI VITIGNI, IL NERO DI TROIA (65 %) E IL MONTEPULCIANO (35 %). AL PALATO SI MOSTRA ELEGANTE E DI STRUTTURA ROBUSTA ARMONIOSAMENTE SOSTENUTA DA UNA EQUILIBRATA ACIDITÀ.
<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>	3.350