



ROSATO COCEVOLA - NERO DI TROIA - 2017

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CASTEL DEL MONTE"

<i>Uve:</i>	NERO DI TROIA
<i>Zona di produzione:</i>	ANDRIA (BT)-CASTEL DEL MONTE CONTRADA COCEVOLA
<i>Superficie vitata:</i>	0.35 HA.
<i>Esposizione ed altimetria:</i>	EST - OVEST, 250 MT S.L.M.
<i>Tipologia del terreno:</i>	SABBIO-LIMOSO CON BUONA PRESENZA DI SCHELETRO
<i>Sistema d'allevamento:</i>	CORDONE SPERONATO.
<i>Densita' dell'impianto:</i>	5.000 CEPPI/HA.
<i>Resa:</i>	105 Q.LI/HA.
<i>Epoca di vendemmia:</i>	TERZA DECADE DI OTTOBRE, CONDUZIONE DEL RACCOLTO MANUALE
<i>Tecnica di vinificazione:</i>	RACCOLTA MANUALE CON CERNITA DEI GRAPPOLI. PRESSATURA SOFFICE SEGUITA DA FERMENTAZIONE ALLA TEMPERATURA DI 14/16° C.
<i>Modalita' e durata d'affinamento:</i>	AFFINAMENTO PER 3 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE.
<i>Gradazione alcolica:</i>	13 % Vol
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	COLORE ROSA INTENSO BRILLANTE TENDENTE AL VIOLO. ODORE DI CILIEGIA MATURA, MARASCA, PETALI DI ROSE. GUSTO FRESCO, EQUILIBRATO CON FINALE PERSISTENTE E GRADEVOLMENTE SPEZIATO.
<i>Bottiglie prodotte:</i>	3.300