



VANDALO - 2005 - NERO DI TROIA

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>	2.72 HA.
<i>Esposizione ed altimetria</i>	EST-OVEST, 250 MT S.L.M.
<i>Tipologia del terreno</i>	SABBIOSO-LIMOSO CON BUONA PRESENZA DI SCHELETRO.
<i>Sistema d'allevamento</i>	CORDONE SPERONATO.
<i>Densità dell'impianto</i>	4.350 CEPPI/HA.
<i>Resa</i>	80 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. DIRASPO-PIGIATURA E MACERAZIONE A TEMPERATURE CONTROLLATE. FERMENTAZIONE MALOLATTICA SVOLTA. IN FASE DI PRE-IMBOTTIGLIAMENTO, NON SI ESEGUE ALCUNA FORMA DI STABILIZZAZIONE. PERTANTO EVENTUALI PRECIPITATI CRISTALLINI, SONO DEL TUTTO NATURALI.
<i>Modalità e durata d'affinamento</i>	12 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE ESCLUSIVAMENTE DI PRIMO PASSAGGIO.
<i>Gradazione alcolica</i>	13,50% VOL
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	IL VANDALO HA UN COLORE ROSSO INTENSO. IL CARATTERISTICO ODORE EVOCA NOTE DI MIRTILLO, CILIEGIA ED AMARENA. AL GUSTO È MORBIDO CON TANNINI BEN EQUILIBRATI CHE CONFERISCONO PIACEVOLE PERSISTENZA.
<i>Bottiglie prodotte</i>	18.500