



VANDALO - 2005

NERO DI TROIA - DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CASTEL DEL MONTE"

UVE: NERO DI TROIA.

ZONA DI PRODUZIONE: ANDRIA (BT)-CASTEL DEL MONTE-CONTRADA COCEVOLA

SUPERFICIE VITATA: 2.72 HA.

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA: EST-OVEST, 250 MT S.L.M.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: SABBIOSO-LIMOSO CON BUONA PRESENZA DI SCHELETRO.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO.

DENSITA' DELL'IMPIANTO: 4.350 CEPPI/HA.

RESA: 80 Q.LI/HA.

EPOCA DI VENDEMMIA: TERZA DECADE DI OTTOBRE, CONDUZIONE DEL RACCOLTO MANUALE.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: 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.

MODALITA' E DURATA D'AFFINAMENTO: 12 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE ESCLUSIVAMENTE DI PRIMO PASSAGGIO.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50% VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: 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.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 18.500