



"VANDALO"

2018

DOCG "CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA RISERVA"

UVE: Nero di Troia.

ZONA DI PRODUZIONE: Andria (BT) - Castel del Monte Contrada Cocevola

SUPERFICIE VITATA: Ha. 01.43.63 Ha.

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA: est-ovest, 250 mt s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo argilloso

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

DENSITA' DELL'IMPIANTO: 5.000 ceppi/Ha.

RESA: 96 q.li/Ha.

EPOCA DI VENDEMMIA: seconda decade di ottobre, conduzione del raccolto manuale.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: 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.

MODALITA' E DURATA D'AFFINAMENTO: 12 mesi in barriques di rovere francese e successivo trasferimento in acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 % Vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: 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.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: 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 arrostiti 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.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 11.000

