



ROSSO COCEVOLA - 2017

DOCG CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA RISERVA

<i>Uve:</i>	NERO DI TROIA
<i>Zona di produzione:</i>	ANDRIA (BT)-CASTEL DEL MONTE CONTRADA COCEVOLA
<i>Superficie vitata:</i>	1.50 HA.
<i>Esposizione ed altimetria:</i>	EST - OVEST, 250 MT S.L.M.
<i>Tipologia del terreno:</i>	CALCAREO ARGILLOSO
<i>Sistema d'allevamento:</i>	CORDONE SPERONATO.
<i>Densita' dell'impianto:</i>	5.000 CEPPI/HA.
<i>Resa:</i>	100 Q.LI/HA.
<i>Epoca di vendemmia:</i>	SECONDA DECADE DI OTTOBRE, CONDUZIONE DEL RACCOLTO MANUALE
<i>Tecnica di vinificazione:</i>	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
<i>Modalita' e durata d'affinamento:</i>	12 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE DI SECONDO PASSAGGIO, SUCCESSIVAMENTE IN ACCIAIO.
<i>Gradazione alcolica:</i>	13,5 % Vol
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	IL ROSSO COCEVOLA, HA UN COLORE ROSSO RUBINO. IL CARATTERISTICO ODORE EVOCA NOTE DI MIRTILLO, CILIEGIA ED AMARENA. AL GUSTO È MORBIDO CON TANNINI BEN EQUILIBRATI CHE TRASFERISCONO PIACEVOLE PERSISTENZA.
<i>Bottiglie prodotte:</i>	12.800
<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.