



IL TRATTO - 2018 ROSSO RISERVA DOCG CASTEL DEL MONTE

UVE: NERO DI TROIA E MONTEPULCIANO.

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

SUPERFICIE VITATA: HA. 00.60.00

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA: EST-OVEST, 250 MT S.L.M. TIPOLOGIA DEL TERRENO: CALCARE ARGILLOSO

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO. DENSITA' DELL'IMPIANTO: 5.000 CEPPI/HA.

RESA: 70 Q.LI/HA.

EPOCA DI VENDEMMIA: TERZA 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 TRASFERIMENTO IN ACCIAIO PER 20 MESI.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50 % VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: IL TRATTO È UN VINO DELLA DOC CASTEL DEL MONTE. COMPLESSO ED ELEGANTE È REALIZZATO GRAZIE ALL'INCONTRO DI DUE GRANDI VITIGNI, IL NERO DI TROIA (65 %) E IL MONTEPULCIANO (35 %). AL PALATO SI MOSTRA ELEGANTE E DI STRUTTURA ROBUSTA ARMONIOSAMENTE SOSTENUTA DA UNA EQUILIBRATA ACIDITÀ

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 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.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.350