



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 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: 11.000