



# AUGUSTALE

## Classificazione:

Castel Del Monte Nero di Troia Riserva  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

**Uve:** Nero di Troia in purezza.

**Zona di Produzione:** vigneti selezionati nel territorio ad est di Ruvo di Puglia, sulle colline calcaree dell'Alta Murgia.

**Sistema di Allevamento:** cordone speronato con un'intensità di 4.000 ceppi per ettaro.

**Epoca di vendemmia:** fine Ottobre.

**Vinificazione:** le uve, appena raccolte da vigneti di oltre 30 anni, vengono portate in cantina per l'attenta selezione dei grappoli e successiva pigiadiraspatura. Viene quindi effettuata una macerazione prefermentativa a 12°, poi il mosto viene lasciato a fermentare in acciaio per 10/15 giorni a 23°. Successivamente viene pressato in modo soffice e sempre in acciaio avviene la fermentazione malolattica. Il vino viene affinato per 12 mesi in legno, parte in barrique di secondo passaggio e parte in botti grandi da 80hl. Dopo l'imbottigliamento passa ancora 6 mesi in vetro prima di essere messo in commercio.

**Note organolettiche:** colore rosso rubino profondo e impenetrabile. Il suo carattere esuberante svela un'intensità olfattiva senza pari. Rose rosse e pot-pourri, frutta sotto spirito e boero, chiodi di garofano, cannella e china, mentolo e tabacco aromatico. Al gusto l'alcol e la trama vellutata del tannino bilanciano un'intensa freschezza, passe-partout per una lunga vita in bottiglia. Chiude lungo su note balsamiche e tostate.

**Abbinamenti gastronomici:** cavatelli con ragù di agnello, trippa con patate, braciole al sugo di cavallo, salsiccia al forno con pomodorini, marro.

**Temperatura di servizio:** 18 C°

## Dati analitici:

Grado alcolico svolto 14% vol  
Residuo zuccherino 8,10 g.l.  
Acidità totale 5,2 g.l.

