



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 velutata 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, braciola 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.

