



TERRE DEL CRIFO CASTEL DEL MONTE DOP ROSSO

Classificazione:

Castel Del Monte Denominazione di Origine Protetta Rosso.

Uve: Nero di Troia e altri vitigni autoctoni.

Zona di produzione: Colline della Murgia nel territorio di Ruvo di Puglia.

Sistema di allevamento: Pergola pugliese.

Epoca di vendemmia: Fine Ottobre.

Vinificazione: Le uve, appena raccolte, vengono portate in cantina per la selezione dei grappoli e la successiva pigiadiraspatura. Viene quindi effettuata una macerazione prefermentativa a temperatura controllata per 24/48 ore, poi il mosto viene lasciato a fermentare in acciaio per 7/10 giorni, sempre a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino fa la fermentazione malolattica per poi passare all'imbottigliamento. Dopo qualche mese in bottiglia viene messo in commercio.

Note organolettiche: Colore rubino con vividi lampi violacei. Profumi intensi di more e prugne mentre, sullo sfondo, appare una timida viola. Ricco il gusto che si fa pieno e corposo attorno a un tannino maturo e misurato. Chiude piacevolmente su ritorni di frutta matura.

Abbinamenti gastronomici: Orecchiette al sugo con involtini di carne equina, melanzane ripiene, agnello al forno con le patate, caciocavallo podolico semistagionato.

Temperatura di servizio: 16 C°

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 12,5% vol

Residuo zuccherino 8,00 g.l.

Acidità totale 5,40 g.l.

