



GRIFONE CASTEL DEL MONTE DOP ROSSO

Classificazione:

Castel Del Monte Denominazione di Origine Protetta Rosso.

Uve: Montepulciano e Nero di Troia in quantità variabili a seconda delle annate.

Zona Di Produzione: Territorio a nord-ovest di Ruvo di Puglia.

Sistema di Allevamento: Spalliera con intensità di 3.000 ceppi per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine settembre il Montepulciano, fine Ottobre il Nero di Troia.

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: Sfoggia un abito rosso rubino con sfumature violacee. I profumi esuberanti di more e susine, prugna e amarena, di fiori rossi e caramelle alla menta, anticipano al gusto una struttura importante. Con la fitta trama tannica, alcol e freschezza creano la giusta armonia per un finale da ricordare per ore.

Abbinamenti Gastronomici: Agnello alle erbe aromatiche, polpette di melanzane al sugo, salsiccia di cavallo al vino rosso, coniglio al forno.

Temperatura di servizio: 18 C°

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 12,5% vol
Residuo zuccherino 8,00 g.l.
Acidità totale 5,50 g.l.

