

# CASTEL DEL MONTE ROSSO

## Linea Terre Del Crifo



**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.