

CASTEL DEL MONTE ROSSO Linea Grifone



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.