

I CASTEL DEL MONTE DOCG

OTTAGONO

OTTAGONO

Castel del Monte DOCG
Nero di Troia
Rosso Riserva

vitigni utilizzati:

Nero di Troia

zona ubicazione vigneti:

Territorio Pugliese, colline dell'area della DOC Castel del Monte, nel vigneto della Piana di San Giuseppe

altitudine: 480 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

calcareo roccioso

sistema di allevamento:

controspalliera gujot

ceppi/ha: 3500

resa uva q.li/ha: 60 q.li

epoca di vendemmia:

tardiva - inizio novembre

vinificazione:

fermentazione con lunga macerazione

affinamento:

cemento 8 mesi - Legno 12 mesi (botte in rovere grande) - bottiglia

alcol svolto: 13,5% vol

colore:

dal colore rubino intenso impenetrabile con riflessi violacei.

profumo:

bouquet pieno e persistente di frutta a bacca nera con lievi sentori di speziato

sapore:

al palato corposo e fitto con finale di grande pienezza e note fruttate, grazie ad un perfetto affinamento in grandi botti di rovere

abbinamenti:

accompagna egregiamente piatti con ricchi sapori, carne rossa, selvaggina, agnello, arrosti, taglieri di salumi e formaggi stagionati. Perfetto da meditazione

temperatura di servizio:

18°- 20°C

conservazione:

in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750

OTTAGONO

Castel del Monte DOCG
Nero di Troia
Reserve red wine

grapes:

Nero di Troia

vineyard location:

Apulia – hills of the Castel del Monte DOCG area, in “Piana of San Giuseppe” vineyard

altitude: 480 mt. a.s.l.

soil:

calcareous rocky

training system:

spurred cordon – gujot

plants/ha: 3500

grape yield kg/ha: 6000 kg

harvest:

late harvest - early November

vinification:

fermentation with long maceration

ageing:

cemento 8 months -barrel 12 months - bottle

alcohol content: 13.5% by vol

colour:

impenetrable ruby color with purple reflections

smell:

full and persistent bouquet of black berry fruit with hints of spicy

taste:

full-bodied and dense on the palate with great fullness and final fruity, thanks to a perfect aging in large oak barrels.

food pairing:

goes well with dishes with rich flavors, red meat, venison, lamb, roast beef, cold cuts and seasoned cheeses. Perfect for meditation

serving temperature:

18°- 20°C

storing:

in a cool place, away from light and sources of heat

available sizes:

bottle lt. 0,750

