

RISERVA

0,618

Castel del Monte DOC

0,618? Non tutti conoscono questo numero definito da millenni 'sezione aurea', e chiave rappresentativa della successione numerica Fibonacci. Utilizzato in era medioevale per progettare cattedrali e castelli, scomponendo armonicamente i segmenti lineari. Numero nascosto nel patrimonio architettonico donato al mondo dal genio di Federico II di Svevia, sovrano poliglotta famoso per la felice soluzione in via diplomatica delle tensioni del tempo.

0,618 quale espressione di armonia cui tendono queste poche centinaia di bottiglie invecchiate per circa 8 anni sotto il livello del suolo, in barriques per 18 mesi e poi in vetro. Tempo necessario affinché i tannini nobili dell'uva di Troia, o Nero di Troia, esprimano con eleganza l'irruenza climatico-gustativa del territorio d'origine, domata solo dal trascorrere del tempo. 8 anni, un piccolo omaggio dedicato all'ottagono più famoso del mondo alla cui ombra produciamo 'sezioni auree' in chiave enologica.

altri dati

uvaggio 100% uva di Troia
cru-appezzamento Castigliola
primo anno di produzione 2004
produzione media 500 bottiglie per anno
sup. vitata 1,5 ha circa
kg uva per pianta 1,5 circa
kg uva per ha 5000/6000 circa
altitudine vigneti 300 mt. s.l.m.
natura del terreno calcarea
vendemmia fine ottobre
vinificazione macerazione con tecnica
del caldo/freddo in serbatoi inox rotanti
affinamento 18 mesi in rovere francese
da 228 lt. + 5 anni in bottiglia (8 anni in totale)
abbinamento arrosti, formaggi stagionati

