

ROSSO VIGNA DEL MELOGRANO Castel del Monte DOC

Dal colore tipico violaceo delle prugne nere, all'esame olfattivo presenta sentori di frutta matura, ciliegie e prugne rosse, ribes, lamponi.

Alcune annate, a causa dell'andamento climatico nel passaggio dall'estate all'autunno, evidenziano lieve riduzione; richiedono pertanto ossigenazione in caraffa o apertura della bottiglia con alcune ore di anticipo per poterne apprezzare le qualità olfattive fruttate che contraddistinguono marcatamente questo prodotto dall'annata 2001 in poi. Di qualità fine e gusto secco, equilibrato, caldo, con tannini morbidi e vellutati; all'esame gustativo presenta sentore di frutti maturi a bacca rossa, buona tannicità; delicatamente speziato dopo il 2° anno di vita.

Ha un'acidità totale di poco inferiore al 5 per mille circa, buona densità di estratti secchi, ottimo contenuto polifenolico, ed alcool pari al 13,5% circa. È un vino di corpo ottenuto dalla macerazione con tecnica del caldo freddo ed in serbatoi inox rotanti di uva di Troia ad acino piccolo. Dopo la svinatura, la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox. Il vino compie il processo malo-lattico e l'affinamento in botti di rovere della Slavonia da 35 hl per un periodo di 6/8 mesi circa. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per un periodo di circa 6 mesi. L'imbottigliamento avviene alla fine dell'estate successiva alla vendemmia.

Si accompagna a piatti di carni di maiale arrosto ed in salsa, formaggi stagionati, paste e minestre con legumi a condimento lievemente piccante, funghi della Murge, salumi.

altri dati

uvaggio 100% uva di Troia

cru-appezzamento Vigna del melograno

primo anno di produzione 1980

produzione media 30.000 bottiglie per anno

sup. vitata 4,5 ha circa

kg uva per pianta 2 circa

kg uva per ha 7.000/8.000 circa

altitudine vigneti 250 mt. s.l.m.

natura del terreno calcarea

vendemmia metà ottobre

vinificazione macerazione con tecnica del caldo/freddo in serbatoi inox rotanti

affinamento 8 mesi in rovere 35 hl. + 8 mesi in vasche vetrificate + 6 mesi in bottiglia

abbinamento carni rosse, ragù, formaggi stagionati, fave e cicoria

