



Santa Lucia

1822



Il Corbezzolo

CASTEL DEL MONTE DOP
ROSSO

« Il Corbezzolo », vin biologique Castel del Monte DOP Rosso, naît à Corato, dans les Murge nord baresi, à 250 mètres d'altitude. Il provient des terres calcaires de la famille dédiée à la production artisanale de vins et d'huile depuis 1822. Obtenu du cépage Nero di Troia (2/3) associé à 1/3 maximum de Bombino Nero, foulé frais.

Robe rubis clair, il exprime une fragrance fruitée. À l'examen olfactif et gustatif, un vin facile et jamais banal, caractérisé par sa délicatesse, un arôme intense de framboise et tanins veloutés. Bouche sèche et fraîche, avec une remarquable composante aromatique. Il présente un degré alcoolique de 12 % vol., le minimum prévu par le cahier des charges, pour une production d'environ 5 000 bouteilles par an.

Les vignes, d'environ vingt ans et partiellement complantées en 2023, sont cultivées en agriculture biologique certifiée. Conduites en espalier haut sous le système Guyot simple, elles sont vendangées manuellement à la mi-septembre. En cave, une courte macération à température contrôlée est effectuée dans des cuves rotatives en acier inoxydable, avec une mise en bouteille entre le printemps et l'été suivant la récolte.

Il s'accorde avec entrées, fromages frais, charcuterie et plats de la mer comme le poulpe à la Luciana, les calmars et les seiches. Il doit être dégusté dans les deux ou trois ans suivant les vendanges, servi à une température d'environ 15 °C et débouché au moment de la consommation.

Appellation	Castel del Monte DOP Nero di Troia
Cépage	2/3 Nero di Troia – 1/3 Bombino Nero
Parcelle	Viale Nero
1 ^{er} année de production	2025
Production moyenne	5 000 bouteilles par an
Superficie des vignes	1 ha environ
Kg de raisin par plante	2 kg max
Kg de raisin par ha	7/8 000 kg environ
Altitude du vignoble	250 m au-dessus du niveau de la mer
Nature du sol	Calcaire
Récolte	Mi-septembre
Vinification	Macération par technique chaud/froid, dans des cuves rotatives en acier
Vieillessement	6 mois en cuve vitrifiée et/ou cuves inox
Accords mets-vins	Poulpe à la Luciana / calmars / seiches / charcuterie / fromages frais / viandes blanches