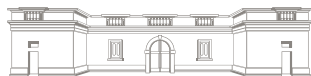




*Santa Lucia*

1822



## Il Corbezzolo

CASTEL DEL MONTE DOP  
ROSSO

"Il Corbezzolo", vino biologico Castel del Monte DOP rosso, nasce a Corato, nelle Murge nord baresi, a 250 metri s.l.m. Proviene da terreni calcarei di famiglia dediti alla produzione di vini e olio artigianali dal 1822. È ottenuto dal vitigno di Nero di Troia (2/3) unito a massimo un terzo del Bombino Nero, pigiato fresco.

Di colore rubino chiaro, esprime una straordinaria fragranza fruttata. All'esame olfattivo e gustativo si presenta come un vino facile e mai banale, caratterizzato da delicatezza, aroma intenso di lamponi e un tannino vellutato. Il gusto è asciutto e fresco, con una piacevole e spiccata componente aromatica. Ha un contenuto alcolico del 12% vol., il minimo previsto dal disciplinare della denominazione, con una produzione di circa 5.000 bottiglie l'anno.

Le viti, con un'età di circa vent'anni e parzialmente reimpiantate nel 2023, sono coltivate in agricoltura biologica certificata. Allevate a spalliera alta con Guyot singolo, vengono vendemmiate manualmente a metà settembre. In cantina segue una macerazione breve a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox rotanti, con imbottigliamento a cavallo tra la primavera e l'estate successive alla vendemmia.

Si accompagna bene ad antipasti, formaggi freschi, salumi e piatti di mare come polpo alla Luciana, calamari e seppie. Va degustato nei due o tre anni successivi alla vendemmia, servito a una temperatura di circa 15 °C, da stapparsi al momento del consumo.

|                          |                                                                          |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Denominazione            | Castel del Monte DOP Rosso                                               |
| Uvaggio                  | 2/3 Nero di Troia, 1/3 Bombino Nero                                      |
| Appezamento              | Viale Nero                                                               |
| Primo anno di produzione | 2025                                                                     |
| Produzione media         | 5.000 bottiglie per anno                                                 |
| Superficie vitata        | 1 ha circa                                                               |
| Kg uva per pianta        | 2 kg max                                                                 |
| Kg uva per ha            | 7/8.000 kg circa                                                         |
| Altitudine vigneti       | 250 m s.l.m.                                                             |
| Natura terreno           | Calcareo                                                                 |
| Vendemmia                | Metà settembre                                                           |
| Vinificazione            | Macerazione con tecnica caldo/freddo in serbatoi di acciaio inox rotanti |
| Affinamento              | 6 mesi in vasca vetrificata e/o serbatoi inox                            |
| Abbinamento              | Antipasti, formaggi freschi, salumi e piatti di mare                     |