



*Santa Lucia*

1822



## il Melograno

CASTEL DEL MONTE DOP  
NERO DI TROIA

“Il Melograno”, vin biologique certifié AOP, est originaire de Corato, dans la zone nord des Murge de Bari, à 250 mètres au-dessus du niveau de la mer. Il provient de terres familiales consacrées à la production artisanale de vin et d’huile depuis 1822.

Pour nous, producteurs, ce vin rouge AOP présente un excellent rapport qualité-prix. Structuré, intense et persistant avec élégance, sans perdre son identité territoriale. Sa longévité est telle qu’il mérite d’être considéré comme un Riserva abordable. Distribué à partir de la troisième année après la récolte, avec du pur raisin Nero di Troia.

De la couleur des cerises noires, à l’examen olfactif ce vin présente des notes de fruits mûrs, cerises, prunes rouges, cassis et épices. Arôme de fruits mûrs, d’épices, de réglisse et excellente persistance. La bonne acidité totale, la personnalité et les tanins, combinés au contenu polyphénolique et à l’alcool de 13,5%, lui confèrent une grande longévité et une évolution surprenante dans le temps.

Les vignes sont cultivées en espaliers hauts avec Guyot simple et haute densité, sur des sols calcaires en agriculture biologique depuis 2013, sans utilisation de produits chimiques de synthèse. L’entreprise a reproduit par sélection massale son propre clone, non disponible dans les pépinières spécialisées.

À boire à environ 16 degrés après dix minutes d’oxygénation dans le verre.

<b>Appellation</b>	Castel del Monte DOP Nero di Troia
<b>Cépage</b>	100% Nero di Troia
<b>Parcelle</b>	Viale Melograno
<b>1<sup>er</sup> année de production</b>	1980
<b>Production moyenne</b>	Environ 30 000 bouteilles par an
<b>Superficie des vignes</b>	Environ 4,5 ha
<b>Kg de raisin par plante</b>	2 kg max
<b>Kg de raisin par ha</b>	7/8 000 kg
<b>Altitude du vignoble</b>	250 m au-dessus du niveau de la mer
<b>Nature du sol</b>	Calcaire
<b>Récolte</b>	Début octobre
<b>Vinification</b>	Macération avec technique chaud/froid dans des cuves rotatives en acier inoxydable
<b>Vieillessement</b>	12 mois en barriques de 35 hl + 12 mois en cuves vitrifiées + 6 mois en verre
<b>Accords mets-vins</b>	Viandes rouges / fromages affinés haricots et chiorcée / ragoût