



Santa Lucia

1822



Riserva le More

CASTEL DEL MONTE DOCG
NERO DI TROIA

Le vin biologique Riserva "Le More" est un vin rouge DOCG produit à partir de purs raisins Nero di Troia, reproduits en pépinière par sélection massive d'un clone d'exploitation de la parcelle "Castigliola". Il est originaire de Corato, dans la zone nord des Murge de Bari, à 250 m au-dessus du niveau de la mer, sur des terres familiales depuis 1822. Les vignobles sont cultivés en espaliers hauts, avec un seul Guyot.

Distribué à partir de la quatrième année après la récolte. Le nez et la bouche révèlent des notes de baies, de fruits rouges mûrs sous alcool, d'épices, de laurier, de tabac, de réglisse. Structuré, délicatement tannique, enveloppant et persistant, avec une saveur inimitable alliant fruits mûrs, épices, bois, réglisse, herbes aromatiques.

Cultivé biologiquement depuis 2013. Les vendanges sont exclusivement manuelles et ont lieu dans les dix premiers jours d'octobre. Sélection des grappes, pressurage doux, avec les fruits sains macérés dans des cuves rotatives en acier inoxydable et technique de chaleur/froide.

Le taux d'alcool est d'environ 14,5% et l'acidité totale d'environ 5,5 (g/L). Nous conseillons de le déguster après dix minutes d'oxygénation dans le verre, à une température d'environ 16 °C.

Appellation	Castel del Monte DOCG Nero di Troia Riserva
Cépage	100% Nero di Troia
Parcelle	Castigliola
1 ^{er} année de production	1990
Production moyenne	Environ 4 000 bouteilles par an
Superficie des vignes	Environ 1,5 ha
Kg de raisin par plante	1,5 kg max
Kg de raisin par ha	5/6 000 kg
Altitude du vignoble	250 m au-dessus du niveau de la mer
Nature du sol	Calcaire
Récolte	Début octobre
Vinification	Macération avec technique chaud/froid dans des cuves rotatives en acier inox
Vieillessement	Post fermentation, 12-18 mois en chêne 225 L, 18 mois en verre
Accords mets-vins	Rôtis / fromages affinés / plats épicés