



*Santa Lucia*

1822



## Riserva le More

CASTEL DEL MONTE DOCG  
NERO DI TROIA

Il vino biologico Riserva "le More" è un rosso DOCG prodotto da uve del Nero di Troia in purezza, riprodotte in vivaio con selezione massale di un clone aziendale dell'appezzamento "Castigliola". Nasce a Corato, nelle Murge nord baresi, a 250 m s.l.m., su terreni di famiglia dal 1822. I vigneti sono allevati a spalliera alta con il Guyot singolo.

Distribuito a partire dal quarto anno dopo la vendemmia. Al naso ed al palato evidenzia sentori di frutti di bosco, frutti rossi maturi sotto spirito, spezie, alloro, tabacco, liquirizia. Strutturato, delicatamente tannico, avvolgente e persistente, con inconfondibile gusto che unisce frutti maturi, spezie, legno, liquirizia, erbe aromatiche.

Coltivato con agricoltura biologica dal 2013. La raccolta solo manuale avviene nella prima decade di ottobre. Selezione dei grappoli, pigiatura morbida, con il frutto sano macerato in vasche inox rotanti e tecnica del caldo/freddo.

Contenuto alcool di 14,5% ca. e acidità totale pari a 5,5 g/L ca.

Si consiglia di degustarlo dopo dieci minuti di ossigenazione in vetro, ad una temperatura di 16 °C circa.

|                          |                                                                        |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Denominazione            | Castel del Monte DOCG<br>Nero di Troia<br>Riserva                      |
| Uvaggio                  | 100% Nero di Troia                                                     |
| Appezzamento             | Castigliola                                                            |
| Primo anno di produzione | 1990                                                                   |
| Produzione media         | 4.000 bottiglie per anno                                               |
| Superficie vitata        | 1,5 ha circa                                                           |
| Kg uva per pianta        | 1,5 kg max                                                             |
| Kg uva per ha            | 5/6.000 kg                                                             |
| Altitudine vigneti       | 250 m s.l.m.                                                           |
| Natura terreno           | Calcareo                                                               |
| Vendemmia                | Inizio ottobre                                                         |
| Vinificazione            | Macerazione con tecnica caldo/freddo<br>in serbatoi inox rotanti       |
| Affinamento              | Post fermentazioni: 12-18 mesi in<br>rovere da 225 L, 18 mesi in vetro |
| Abbinamento              | Arrosti / formaggi stagionati<br>piatti speziati                       |