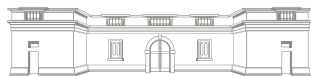




Santa Lucia

1822



il Melograno

CASTEL DEL MONTE DOP
NERO DI TROIA

“Il Melograno”, vino biologico certificato DOP, nasce a Corato, nelle Murge nord baresi, a 250 metri s.l.m. Proviene da terreni di famiglia dediti alla produzione di vini ed olio artigiani dal 1822.

Per noi produttori, questo DOP rosso è un’eccellenza del rapporto qualità prezzo. Strutturato, intenso e persistente con eleganza, senza perdere identità territoriale. Longevo da valere una Riserva a prezzi accessibili. Distribuito a partire dal terzo anno dopo la vendemmia, con uvaggio in purezza dal Nero di Troia.

Dal colore delle ciliegie nere, all’esame olfattivo presenta sentori di frutta matura, ciliegie e prugne rosse, ribes nero, spezie. Gusto secco, caldo con tannini vivaci, allo stesso tempo morbidi ed eleganti. Aroma di frutti maturi, spezie, liquirizia e ottima persistenza. La buona acidità totale, la personalità ed il tannino, uniti al suo contenuto polifenolico e alcool del 13,5%, lo rendono longevo e dalle sorprendente evoluzione nel tempo.

Le viti sono allevate a spalliera alta con il Guyot singolo e alta densità, su terreni di natura calcarea in agricoltura biologica dal 2013, senza ricorso a prodotti chimici di sintesi. L’azienda ha riprodotto con selezione massale un proprio clone, non reperibile nei vivai specializzati.

Bere a 16 gradi circa dopo dieci minuti di ossigenazione in vetro.

Denominazione	Castel del Monte DOP Nero di Troia
Uvaggio	100% Nero di Troia
Appezzamento	Viale Melograno
Primo anno di produzione	1980
Produzione media	30.000 bottiglie per anno
Superficie vitata	4,5 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	Calcarea
Vendemmia	Inizio ottobre
Vinificazione	Macerazione con tecnica caldo/freddo in serbatoi inox rotanti
Affinamento	12 mesi botte 35 hl + 12 mesi vasca vetrificata + 6 mesi in vetro
Abbinamento	Carni rosse / formaggi stagionati fave e cicoria / ragout