



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE

Nero di Troia Rosso Castel del Monte DOC

ANNATA

2021

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati in agro di Ruvo di Puglia e Minervino Murge su suoli calcarei.

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Ottobre.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a maturità ottimale, vengono selezionate, diraspate e pigiate in maniera soffice. La macerazione si svolge in serbatoi acciaio inox a temperatura controllata non superiore ai 28°C, per un periodo di fermentazione alcolica di circa 15 giorni, 2 rimontaggi al giorno e operazioni di délestage consentono di amplificare l'eleganza del vino. Infine si effettua la svinatura e processo di affinamento, con svolgimento della fermentazione malolattica, per ottenere maggiore complessità di aromi e struttura.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo ampio di frutti neri, mirtili, more e ciliegie sottospirito, fondo balsamico e speziato. Al palato una finezza tannica esaltano un vino affascinante, fruttato e longevo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C.

ABBINAMENTO

Il gusto rotondo e la sua ampia struttura lo rendono ideale per piatti a base di carne e cucina tradizionale.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00 % Vol.



CINQUE FOGLIE Nero di Troia Rosso Castel del Monte DOC Lt 0,75 (BTG.)

Dimensione esterna collo (cm)	Dimensione articolo (cm)	Codice EAN articolo	Codice EAN collo	Articoli per collo	Colli per piano	Piani per pallet	Colli per pallet	Altezza pallet (cm)	Articoli per pallet	Peso totale pallet (Kg)
23,5x15,8x31,3	7,63x30,1	8005479033032	8005479033049	6	24	5	120	173	720	945

Azienda Vinicola ed Olearia di Francesco Lamonarca & C. snc

70037 Ruvo di Puglia (Ba) - Via P. Ravanas,1 - Zona Industriale - Tel. 080.361.21.70 - 080.362.82.00 - Fax 080.362.99.04 - www.lamonarca.it