



Le Cruste

Denso e balsamico, da affinamento in botti di rovere.

Le uve, raccolte da vitigni di Nero di Troia 100%, fermentano in acciaio a temperatura controllata, favorendo il contatto prolungato fra mosto e bucce. L'affinamento avviene in botti di rovere francese *barriques-tonneaux*. Il caratteristico profumo, intenso e persistente, con sentori di mora di rovo e prugna matura, e il sapore denso e balsamico, ricco di tannini dolci e segosi, rendono Le Cruste il vino perfetto per accompagnare formaggi stagionati, cacciagione e carni in genere.

Denominazione

IGP Puglia Rosso

Vitigni:

Nero di Troia 100%

Zona di produzione

Masseria Celentano, San Severo,
Puglia settentrionale

Età del vigneto

impianto del 2002

Terreno

calcareo con tessitura argillosa

Resa per ettaro

65 q.li per ettaro con 1,2 kg per ceppo

Vinificazione

Raccolta manuale selettiva in cassette, diraspatura molto delicata per lasciare completamente intatti gli acini, macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata per circa 20gg con periodica sommersione del cappello, 2 rimontaggi al giorno con separazione dei vinaccioli, ripetuti delestage, pressatura soffice. Dopo la fermentazione malolattica, affinamento in botti di rovere francese, *barriques* e *tonneaux* di vari passaggi, per circa 9/10 mesi ed almeno 12 mesi in bottiglia.

Bottiglie prodotte

10 / 15.000

Alcool 13,50% / 14%

Abbinamento

Formaggi stagionati, cacciagione e carni in genere.