

RUPÌCOLO

CASTEL DEL MONTE DOC



Il Rupìcolo è un rosso fresco e fruttato ottenuto dall'incontro tra il Nero di Troia, varietà autoctona della zona DOC Castel del Monte, e l'internazionale Cabernet Sauvignon. Il risultato è un vino dalla grande bevibilità e piacevolezza.

VARIETÀ: 40% Nero di Troia, 10% Cabernet Sauvignon, 50% altre varietà autoctone

VINIFICAZIONE: L'uva è vendemmiata tra l'ultima settimana di Settembre e la prima decade di Ottobre. La macerazione dura 6-7 giorni in vinificatori d'acciaio a 24 °C con frequenti rimontaggi

AFFINAMENTO: Per 12 mesi in vasche di cemento vetrificato, dove si sviluppa la fermentazione malolattica

DATI ANALITICI: Alcool: 13%; Acidità Totale: 5.75 g/l; pH: 3.40; Zucchero Residuo: 2.8 g/l; Totale SO₂: 80 mg/l

AREA DI PRODUZIONE: Comune di Andria nella zona D.O.C. "Castel del Monte"

VIGNETI: Allevati in parte a cordone speronato ed in parte a pergola su terreni tufacei profondi. Le rese si aggirano tra i 120 quintali di uva per ettaro

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino con riflessi violacei; bouquet fresco e floreale con note di pepe nero e palato piacevole e dinamico dalla bella persistenza

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Zuppe rustiche, paste condite con sughi saporiti, arrosti leggeri, pollami, formaggi semipiccanti. Va servito 16-18°C

CONSERVAZIONE: Con una corretta conservazione, questo vino può evolversi felicemente in bottiglia per 3-4 anni