

PUER APULIAE

Castel del Monte Nero di Troia Riserva D.O.C.G.



Puer Apuliae o Figlio di Puglia era Federico II di Svevia, l'imperatore del XIII sec. che con il Castel del Monte ha lasciato un ricordo indelebile in queste terre. A lui è dedicato questo vino ottenuto da un antico clone ad acino piccolo di Nero di Troia, recuperato e reimpiantato nel vigneto Tafuri dalla Riviera. Intenso ed elegante con bouquet di viola e ribes nero e un palato di grande fittezza ingentilito dalla maturazione in barrique nuove per 14 mesi, è dotato di grande capacità di invecchiamento.

VARIETÀ: 100% Nero di Troia biotipo ad acino piccolo, risultato di una selezione massale effettuata dalla Riviera negli anni '90.

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Andria nella zona D.O.C.G. Castel del Monte

VIGNETI: Vigneto in contrada Tafuri a 250 metri s.l.m. allevato a cordone speronato con una densità di 4.800 piante per ettaro su terreni calcareo-tufacei profondi e ricchi di scheletro. La resa media è di 60-70 quintali di uva per ettaro.

VINIFICAZIONE: La vendemmia è avvenuta nella terza settimana di ottobre a raggiunta maturazione fenolica. La macerazione in serbatoi di acciaio è durata 16 - 18 gg a 28°C con délestage (separazione del mosto dalle vinacce e successivo rimontaggio) e un'attenta microossigenazione che ha consentito di ammorbidire l'imponente corredo tannico.

AFFINAMENTO: Dopo la fermentazione malolattica il vino è stato trasferito in barriques e tonneaux di rovere francese nuovi dove è maturato per 16 mesi. Imbottigliato non filtrato, il vino è stato affinato per almeno 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

VIGNETI: Vecchi vigneti piantati su terreni tufacei profondi ad un'altitudine di 200 metri s.l.m. e allevati a cordone speronato con una densità di 4.800 viti per ettaro. Le rese sono mantenute entro i 90-100 quintali di uva per ettaro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; invitante bouquet di ribes nero e viola mammola con note di cipria e anice stellata; elegante palato di frutta nera speziata bilanciato da finale lungo e fitto e rinfrescato da bella acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: La complessità di questo vino richiede l'abbinamento con cibi ricchi di sapori e un buon corredo di grassi: grandi arrosti di carni rosse, selvaggina da pelo, carni a base di salse forti e formaggi stagionati. Va servito a 18°-20° C dopo opportuna ossigenazione.

CONSERVAZIONE: Se conservato correttamente, il Puer Apuliae può evolvere felicemente in bottiglia per 12-15 anni.