

## RUPICOLO

*Castel del Monte D.O.C.*



Il Rupicolo 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.

**VARIETIES:** 40% Nero di Troia, 10% Cabernet Sauvignon, 50% altre varietà autoctone.

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

**VIGNETI:** Situati a 200 metri su terreni tufacei e calcarei profondi. Allevati in parte a cordone speronato ed in parte a pergola. Le rese si aggirano tra i 110 e i 120 quintali di uva per ettaro.

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono raccolte in momenti diversi tra la prima settimana di settembre (Cabernet Sauvignon) e la prima settimana di ottobre (Nero di Troia). Dopo una macerazione di 6-7 giorni in vasche di acciaio inox a 24 °C, con frequenti rimontaggi.

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

**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 semi-piccanti. Va servito 16-18°C.

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