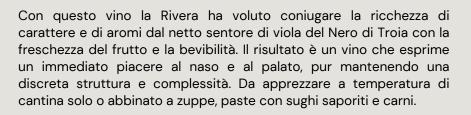


VIOLANTE 2021

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



VARIETÀ: 100% Nero di Troia

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Andria nel nord della zona a denominazione di origine controllata 'Castel del Monte'.

VINIFICAZIONE: La vendemmia avviene nella seconda decade di Ottobre. La macerazione viene effettuata per 8-10 giorni in vinificatori in acciaio inox a 25°C con delestage a rottura di cappello, rimontaggi e micro ossigenazione. Con queste tecniche si riesce a ottenere un'ottima estrazione delle sostanze coloranti e aromatiche pur contenendo l'impatto gustativo dei tannini.

AFFINAMENTO: Per 12 mesi in vasche di cemento vetrificato con microossigenazione. La commercializzazione inizia dopo almeno 3 di mesi di affinamento in bottiglia.

DATI ANALITICI: Alcool: 13,20%; Acidità Totale: 5.92 g/l; pH: 3.28; Zucchero Residuo: 3,25 g/l; Totale SO2: 129 mg/l

VIGNETI: Allevati a cordone speronato con densità d'impianto di 4.800 viti per ettaro su terreno calcareo profondo a 200-230 metri s.l.m. La resa è di 110 quintali di uva per ettaro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso violaceo intenso e limpido; bouquet intenso e fresco di piccoli frutti rossi con tipiche note di viola mammola; palato succoso e pieno, ma fresco e con un buon equilibrio tra frutto e struttura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna a zuppe, paste con sughi saporiti e carni ma può anche essere apprezzato da solo.

 ${\sf JAMESSUCKLING.COM}\ \big[\ {\sf pts}\ {\pmb 9}\ {\pmb 1}$

Luca Maroni pts 91





