

CAPPELLACCIO 2016

CASTEL DEL MONTE AGLIANICO RISERVA D.O.C.



Il Cappellaccio esprime tutto il potenziale di eleganza e complessità dell'Aglianico, la grande varietà autoctona del cuore del Sud Italia, ambientata sulle colline calcaree della zona DOC Castel del Monte. Prende il suo nome dalla crosta calcarea a 30-40 cm di profondità che è necessario rompere per poter piantare i vigneti. La sua importante struttura è ingentilita dall'affinamento in rovere francese per 12 mesi e bilanciata dalla fresca acidità tipica della varietà. Dal bouquet fine, armonico e complesso lo rendono adatto ad accompagnare piatti saporiti a base di carne e formaggi stagionati.

VARIETÀ: 100% Aglianico

VINIFICAZIONE: L'uva è vendemmiata a metà Ottobre. La macerazione dura 12-14 giorni in vinificatori d'acciaio, con frequenti rimontaggi allo scopo di ottenere una migliore estrazione di sostanze aromatiche e coloranti e, al tempo stesso, ammorbidire la massa tannica

AFFINAMENTO: La maturazione avviene per 12 mesi metà in barriques di rovere francese di varie età e metà in botti di rovere di Slavonia da 50 Hl, raggiungendo grande armonicità senza tuttavia dare un eccessivo carattere di legno. Un ulteriore affinamento di un anno in bottiglia permette di esprimere tutte le caratteristiche della varietà

DATI ANALITICI: Alcool: 13,50%; Acidità Totale: 6.5 g/l; pH: 3.52; Zucchero Residuo: 1,30 g/l; Totale SO2: 72 mg/l

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

VIGNETI: Piantati su terreni tufacei profondi ad un'altitudine di 220 metri s.l.m. e allevati a cordone speronato con una densità di 4.800 viti per ettaro. Le rese sono mantenute a 90-100 quintali di uva per ettaro

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso granato fitto; bouquet intenso e complesso tipico della varietà con note di frutta rossa matura, cuoio e spezie; palato caldo e pieno, dotato di grande struttura ben bilanciata dal frutto, finale lungo e con equilibrata chiusura tannica

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Primi piatti con sughi di carne, carni, in particolare ovine, cotte al forno, formaggi a pasta medio-dura. Servire a 18°-20°C

CONSERVAZIONE: Con una corretta conservazione questo vino può evolvere felicemente in bottiglia per 5-6 anni.

PREMI E RICONOSCIMENTI

FALSTAFF	90 PUNTI
LUCA MARONI	91 PUNTI
VINIBUONI D'ITALIA	4 STELLE
GAMBERO ROSSO	