ACQUISTATO IL .....

Rosso Castel del Monte Bio DOC 2016



Un BIO unico per pienezza di sensazioni

La Murgia regala questo Rosso DOC Vignuolo Castel del Monte BIO, vini di grande struttura, piacevolmente intenso e caratterizzato da un corredo aromatico da vero campione. Nero di Troia e Aglianico consegnano al Rosso DOC Castel del Monte BIO influenze e suggestioni fortemente caratterizzate, piene di sensazioni piacevoli e ispirate. Allo sguardo mostra stoffa di vino importante, rosso rubino con sfumature granata intense. Solletica il naso con note odorose di frutta matura e ribes. All'assaggio si rivela armonioso, ben tornito nei tannini, con finale piacevolmente persistente. Trovare il giusto abbinamento con questo vino significa scoprire (o riscoprire) piatti della tradizione regionale robusti e saporiti, primi piatti dalle salse gustose o secondi a base di carne rossa. Il Rosso DOC Vignuolo Castel del Monte BIO, prodotto da sole uve biologiche certificate, vanta un palmares da autentico campione: ha ottenuto valutazioni d'eccellenza in prestigiose guide enologiche e raccolto premi e riconoscimenti a concorsi internazionali. Insomma, ha tutte le carte in regola per occupare un posto speciale nella collezione di un intenditore: averlo a casa significa prepararsi a degustazioni piacevoli, con protagonista un vino pugliese convincente e in ogni aspetto perfettamente equilibrato.

La Cantina di Andria, più nota come Vignuolo, raccoglie il testimone della Cantina Cooperativa della Riforma Fondiaria ACLI nata nel 1959, facendo proprio l'obiettivo per cui quest'ultima era nata. Quale fosse lo scopo è presto detto: valorizzare i vitigni autoctoni della Murgia, ricca di storia e cultura millenarie. Con il contributo di 40 soci produttori, Vignuolo persegue il sogno di raccontare di vino in vino una storia di qualità, esaltando le sinergie uniche che si vengono a creare tra uomo, territorio e vite: un traguardo ambizioso, certo, ma anche l'unico per il quale valga la pena lottare e impegnarsi, affinché i vini della propria terra raggiungano livelli d'eccellenza tali da farsi ambasciatori delle ricchezze di Puglia in tutto il mondo. Da cuore di appassionato, a cuore di appassionato.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Nord - Ovest, 500m s.l.m
Allevamento	Spalliera con cordone speronato
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Nero di Troia 80%, Aglianico 20%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Pasta alla crudaiola
Vinificazione	Vinificato con moderne tecnologie a temperature controllate in contenitori di acciaio. L'affinamento avviene in vasche di cemento per circa 6 mesi, durante i quali grazie alla stabilizzazione delle temperature che il cemento garantisce, il vino diventa più armonico e acquista note fruttate più intense. L'affinamento viene completato in bottiglia.
Sensazioni	Vino rosso secco, ottenuto dalla fermentazione alcolica di uva biologiche dei vitigni autoctoni di Nero di Troia e Aglianico. Di colore rosso rubino con sfumature granata, armonioso, piacevole con sentori di frutta matura e e ribes.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821