



ACQUISTATO IL .....

"Colle dei Grillai" Castel del Monte DOC 2018

2018

## Rosso elegante e piacevole



Colle dei Grillai, Castel del Monte DOC proposto qui dai fratelli Carpentiere, è il frutto da una accurata vendemmia manuale in cassette di uve Nero di Troia e Merlot. Dopo la raccolta, i grappoli vengono rapidamente portati in cantina e collocati in celle frigorifere in attesa di essere pressati. Segue una tradizionale vinificazione in rosso, con fermentazione in vasche di acciaio attivata da lieviti autoctoni. Rosso elegante e piacevole, Colle dei Grillai non matura in legno ma subisce solo un affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento. Rosso rubino ancora solcato da riflessi violacei, questo vino ha profumi eleganti, con sentori di mora e ciliegia marasca, piccoli frutti rossi e note balsamiche e di vaniglia. Piacevolmente raffinato, tannico e strutturato, questo vino offre un sorso ben equilibrato e persistente. Colle dei Grillai non teme gli abbinamenti più saporiti. Accompagna bene i piatti di carne ma si sposa alla perfezione anche con le zuppe della tradizione.

L'azienda agricola Cantine Carpentiere è una bella realtà a carattere familiare, gestita con passione e competenza dai fratelli Luigi e Vincenzo Carpentiere. Siamo nel cuore del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, in Puglia. La cantina può oggi contare su complessivi 18,5 ettari di proprietà, prevalentemente su suoli collinari, a 450 metri di altezza, non lontano dall'iconico Castel del Monte di Federico I di Svevia, patrimonio dell'UNESCO e conosciuto nel mondo. L'azienda, fondata nel 1997, riprende un'antica tradizione di una famiglia. Già il nonno degli attuali proprietari, infatti, produceva vino. L'intera azienda ricade nella DOC Castel del Monte. Vi si trovano vigneti storici, in particolare di Nero di Troia e di Bombino Nero. La cantina è moderna e funzionale, per garantire i più elevati standard di qualità.

### La Vigna

**Terreno** altopiano dell'alta murgia, calcareo con rocce affioranti

**Esposizione** est/ovest

**Allevamento** spalliera con potatura guyot

**Densità imp.** 5000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Puglia

**Uve** NERO DI TROIA 65% - Merlot 35%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Antipasti, primi con salse mediterranee formaggi freschi, carni bianche

**Vinificazione** Lunga macerazione a temperatura controllata, affinamento solo in acciaio e bottiglia

**Sensazioni** Sapiente uvaggio di uve Nero di Troia e Merlot. Dal colore rosso rubino con riflessi violacei è fresco e fruttato. Equilibrato e persistente. Elegante con sentori di mora e amarasca, piccoli frutti rossi e note balsamiche e di vaniglia. Al gusto si presenta raffinato, giustamente tannico e strutturato.

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