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 famigliare, 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 fomaggi freschi, carni bianche
Vinificazione	Lunga macerazione a temperatura controllata, affinamento solo in acciao 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