ACQUISTATO IL .....

"Pietra dei Lupi" Nero di Troia DOC 2017 2017

Complesso e morbido

Pietra dei Lupi è un Castel del Monte DOC Nero di Troia. Lo propone qui Cascine Carpentiere, realtà pugliese che si è più volte distinta per la sua profonda attenzione alla valorizzazione del ricco patrimonio ampelografico regionale. L'azienda vinifica le proprie uve in una struttura moderna e tecnologicamente all'avanguardia, seguendo, però, tecniche di lavorazione più aderenti alla tradizione. In questo caso le uve di Nero di Troia vengono vinificate con perizia e il vino prodotto viene lasciato invecchiare in botti di media dimensione, da 7,5 ettolitri, di rovere di Slovenia. Nasce così un rosso caratterizzato da un colore rosso rubino con vivaci riflessi violacei. Al naso si scoprono note di piccoli frutti rossi, in particolare mora, e gradevoli sentori che richiamano il sottobosco. In bocca è piacevolmente complesso e morbido, con un'intrigante trama vellutata. Vino ben equilibrato, accompagna con soddisfazione primi piatti saporiti, carni alla griglia e formaggi stagionati.

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 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	zuppe speziate, carni rosse, formaggi stagionati
Vinificazione	lunga macerazione a temperatur controllata con frequenti riontaggi e delestage, affina per almeno 12 mesi in tonenaux di rovere di Slavonia da 750 litri
Sensazioni	vino dal colore rosso etereo , presenta al naso note balsamiche e spiccati sentori floreali. Tannini levigati ed eleganti ed una buona spalla acida conferiscono freschezza e bevibilita' a questo vino dalla spiccata mineralita' e territorialità.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821