



ACQUISTATO IL

"Augustale" Castel Del Monte Nero di Troia Riserva DOCG 2017

Il meglio della tradizione vitivinicola pugliese



Svinando

La Vigna

Terreno Calcareo, ciottoloso, leggermente argilloso tendenzialmente siccitoso.

Esposizione Vigneti selezionati nel territorio ad est di Ruvo di Puglia, sulle colline calcaree dell'Alta Murgia.

Allevamento Cordone Speronato

Densità imp. 4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve Nero di Troia 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve, appena raccolte da vigneti di oltre 30 anni, vengono portate in cantina per l'attenta selezione dei grappoli e successiva pigiadiraspatura. Viene quindi effettuata una macerazione prefermentativa a 12°, poi il mosto viene lasciato a fermentare in acciaio per 10/15 giorni a 23°. Successivamente viene pressato in modo soffice e sempre in acciaio avviene la fermentazione malolattica. Il vino viene affinato per 12 mesi in legno, parte in barrique di secondo passaggio e parte in botti grandi da 80hl. Dopo l'imbottigliamento passa ancora 6 mesi in vetro prima di essere messo in commercio.

Sensazioni Colore rosso rubino profondo e impenetrabile. Il suo carattere esuberante svela un'intensità olfattiva senza pari. Rose rosse e pot-pourri, frutta sotto spirito e boero, chiodi di garofano, cannella e china, mentolo e tabacco aromatico. Al gusto l'alcol e la trama vellutata del tannino bilanciano un'intensa freschezza, passe-partout per una lunga vita in bottiglia.

Chiude lungo su note balsamiche e tostate. Abbinamenti gastronomici: Cavatelli con ragù di agnello, trippa con patate, braciole al sugo di cavallo, salsiccia al forno con pomodorini, marro.

Con questo Castel del Monte Riserva DOCG Augustale, CRIFO porta nella nostra cantina e sulle nostre tavole tutto il meglio della tradizione vitivinicola pugliese. Prodotto con uve Nero di Troia in purezza, vitigno storico e simbolo del territorio, questo importante rosso vino nasce sulle colline calcaree dell'Alta Murgia, a est di Ruvo di Puglia. Un'area rinomata per la sua vocazione alla viticoltura di alta qualità. Le viti, allevate a cordone speronato con una densità di 4.000 ceppi per ettaro, hanno oltre 30 anni di età. Dunque producono pochi grappoli... ma di altissima qualità. Dopo la raccolta manuale, le uve vengono immediatamente portate in cantina per una selezione meticolosa dei grappoli. La macerazione prefermentativa a bassa temperatura esalta i profumi primari del vitigno ed è seguita dalla fermentazione alcolica in acciaio che dura tra i 10 e i 15 giorni. Segue una pressatura soffice e la fermentazione malolattica, svolta sempre in acciaio, per ammorbidire il vino e ridurne l'acidità. Il successivo affinamento è un processo lungo e articolato. Per 12 mesi il vino riposa in legno, diviso tra barrique di secondo passaggio e grandi botti da 80 ettolitri. Questo passaggio lo arricchisce di note boisé, aumentandone la complessità e la piacevolezza. Infine è previsto un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia per permettere al vino di raggiungere un equilibrio perfetto prima di essere commercializzato. Colore rosso rubino profondo, quasi impenetrabile, il colore anticipa la sua complessità. Al naso rivela quindi un bouquet ricco e variegato, con note di rose rosse, pot-pourri e frutta sotto spirito che si mescolano armoniosamente con sentori speziati di chiodi di garofano, cannella e china, e toni balsamici di mentolo e tabacco aromatico. In bocca è caldo e strutturato, con tannini vellutati e una piacevole freschezza a bilanciare il tutto. Il finale è lungo e persistente, con note tostate e balsamiche che invitano a un altro sorso. Per quanto riguarda gli abbinamenti gastronomici, questo Castel del Monte Riserva si esprime al meglio con piatti ricchi e strutturati, tipici della tradizione pugliese. Perfetto con i cavatelli con ragù di agnello, le braciole al sugo e la salsiccia al forno con pomodorini.

La Cantina di Ruvo di Puglia è un bel esempio di cooperazione che funziona e porta valore al suo territorio. La sua fondazione risale al 1960, quando 28 vignaioli decisero di unirsi per migliorare la loro forza contrattuale nella vendita delle uve, spesso acquistate da grandi gruppi nazionali. Questa unione segnò l'inizio di un percorso di crescita e trasformazione che, negli anni, ha portato la Cooperativa a evolversi da semplice produttrice di mosti a cantina capace di produrre vini imbottigliati di alta qualità. In questo percorso, il 2010 rappresenta una tappa fondamentale. In quell'anno, infatti, viene inaugurato un nuovo impianto enologico, progettato per lavorare le varietà autoctone pugliesi. I vigneti della cantina insistono su un territorio che abbraccia le province di Bari e Barletta-Andria-Trani, nel cuore della Puglia. La vicinanza del mare offre un microclima ideale per la viticoltura, grazie alle brezze marine che attenuano le alte temperature estive tipiche della zona. I vigneti sono coltivati con diverse tecniche tradizionali, tra cui l'alberello e la pergola pugliese. Tra i vitigni coltivati i principali autoctoni, come il Nero di Troia, il Primitivo e il Bombino Bianco. La denominazione storica della cooperativa, Cantina della Riforma Fondiaria, è alla base

dell'acronimo CRIFO, con cui i vini della Cantina sono da sempre conosciuti. Oggi la Cantina può contare sulla collaborazione di oltre 400 soci che garantiscono una produzione annua che supera le 8.000 tonnellate di uva.