ACQUISTATO IL .....

"Terre del Crifo" Castel del Monte DOP Rosso 2023 2023

Morbidezza e rotondità



La Vigna

Terreno Terreno marnoso, leggermente argilloso, miste a sabbia di origine carsica.

Esposizione Prime pendici collinari della Murgia a nord est di Ruvo di Puglia.

Allevamento Pergola pugliese

Densità imp. 3000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve 70% Nero di Troia 30% Altri vitigni autoctoni a bacca nera

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve, appena raccolte, vengono portate in cantina per la selezione dei grappoli e la successiva pigiadiraspatura. Viene quindi effettuata una macerazione prefermentativa a temperatura controllata per 24/48 ore, poi il mosto viene lasciato a fermentare in acciaio per 7/10 giorni, sempre a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino fa la fermentazione malolattica per poi passare all'imbottigliamento. Dopo qualche mese in bottiglia viene messo in commercio.

Sensazioni Colore rubino con vividi lampi violacei. Profumi intensi di more e prugne mentre, sullo sfondo, appare una timida viola. Ricco il gusto che si fa pieno e corposo attorno a un tannino maturo e misurato. Chiude piacevolmente su ritorni di frutta matura. Abbinamenti gastronomici: Orecchiette al sugo con involtini di carne equina, melanzane ripiene, agnello al forno

con le patate, caciocavallo podolico semistagionato.

Prodotto da uve autoctone, Castel del Monte DOP Rosso di CRIFO vuole essere un omaggio al vitigno Nero di Troia, in questo caso affiancato dal 30% di "altri vitigni a bacca nera" tipici della zona. La denominazione Castel del Monte è sinonimo di qualità e tradizione vinicola, grazie anche a un terroir particolarmente favorevole. Nasce sulle prime pendici collinari della Murgia, a nord-est di Ruvo di Puglia, a circa 400 metri sul livello del mare. Questa zona è caratterizzata da un terreno marnoso, leggermente argilloso, arricchito da sabbia di origine carsica che contribuisce a conferire ai vini una struttura e una complessità particolari. L'esposizione collinare, unita alla brezza che proviene dall'Adriatico, crea un microclima ideale per la maturazione delle uve, favorendo lo sviluppo di profumi intensi e di una freschezza distintiva. I vigneti, coltivati con il sistema tradizionale della pergola pugliese, beneficiano di una buona esposizione al sole, che permette alle uve di raggiungere una maturazione ottimale, mantenendo al contempo una freschezza e un'acidità equilibrate. Le uve, appena raccolte, vengono immediatamente trasportate in cantina dove avviene una accurata selezione dei grappoli migliori e la successiva pigiadiraspatura. Si procede quindi con una macerazione prefermentativa a temperatura controllata per 24/48 ore, seguita dalla fermentazione, in acciaio. Questo passaggio permette di estrarre al meglio gli aromi dalle bucce, mantenendo vivaci i profumi e il colore. Il vino prosegue poi con la fermentazione malolattica, che gli conferisce morbidezza e rotondità. Dopo un breve affinamento in bottiglia, il vino è pronto per essere gustato, rivelando un carattere giovane e vivace. Colore rubino vivace, arricchito da riflessi violacei, al naso rivela profumi intensi di more e prugne, con una leggera nota di viola che emerge delicatamente sullo sfondo. In bocca il gusto è pieno e corposo, dominato da un tannino maturo e ben integrato. Il finale è piacevolmente fruttato, con ritorni di frutta matura che ne esaltano la persistenza e la complessità. Compagno ideale per i piatti tipici della cucina pugliese, si abbina bene con le classiche orecchiette al sugo, le melanzane ripiene e l'agnello al forno con patate. Ottimo anche con formaggi semi stagionati.

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 pricipali 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.

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