ACQUISTATO IL .....

"Ottagono" Castel del Monte Nero di Troia Riserva DOCG 2018

Struttura complessa e sentori di frutta



Uno dei più affascinanti vini di Puglia, se non dell'intero Sud Italia. Il Castel del Monte DOCG, qui nella versione Riserva "Ottagono" di Torrevento, è un rosso di grande carattere che ben incarna l'essenza della Puglia, terra di antiche tradizioni vitivinicole e paesaggi affascinanti. Prodotto esclusivamente con uve Nero di Troia, rappresenta una delle espressioni più autentiche del territorio pugliese. Le uve in questo caso provengono da Contrada Pedale, situata nel cuore della Murgia pugliese, a un'altitudine compresa tra 400 e 500 metri sul livello del mare. Questa zona è caratterizzata da terreni calcarei e rocciosi, ideali per la coltivazione della vite. L'ottagono richiama ovviamente quello del vicino Castel del Monte, celebre dimora del XIII secolo, patrimonio dell'UNESCO. Il Nero di Troia, o "Uva di Troia", è un vitigno autoctono dalle antiche origini avvolte nel mistero. Apprezzato per la sua alta carica polifenolica, che conferisce ai vini un colore rubino intenso e una struttura tannica importante, in passato veniva utilizzato principalmente per rafforzare vini più leggeri, ma recentemente ha guadagnato riconoscimento come vitigno in purezza, producendo vini di grande pregio. La vendemmia per l'Ottagono avviene tardivamente, agli inizi di novembre, permettendo alle uve di raggiungere una leggera surmaturazione. La vinificazione prevede una lunga fermentazione con prolungata macerazione sulle bucce. Il vino affina per 8 mesi in vasche di cemento e successivamente per 12 mesi in grandi botti di rovere, garantendo una maturazione equilibrata e l'integrazione ideale dei tannini. All'esame visivo, l'Ottagono si presenta di un colore rosso rubino intenso e impenetrabile, con riflessi violacei. Al naso, rivela un bouquet pieno e persistente, caratterizzato da sentori di frutta a bacca nera, come mora e prugna, accompagnati da lievi note speziate di pepe nero e liquirizia. In bocca è corposo, con una fitta tessitura tannica e un sorso pieno e deciso, dominato da sapori di frutti rossi maturi. Grazie alla sua struttura e alla presenza di tannini ben integrati, Ottagono ha un notevole potenziale di invecchiamento, evolvendo positivamente fino a 15 anni. Si abbina bene ad arrosti di carni rosse, formaggi a pasta dura stagionati e salumi. La sua struttura e la complessità lo rendono ideale per accompagnare bene anche i piatti "robusti" della tradizione pugliese, come l'agnello al forno o il caciocavallo podolico stagionato.

La Vigna

Terreno	terreno calcareo roccioso
Esposizione Allevamento	controspalliera guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Nero di Troia 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia tardiva- inizio novembre. Vinificazione: fermentazione lunga con lunga macerazione. Affinamento: cemento 8 mesi e in legno di rovere grande per 12 mesi.
Sensazioni	Il colore è rosso rubino intenso e impenetrabile, con riflessi violacei. Al naso il bouquet è pieno e persistente e caratterizzato da sentori di frutta a bacca nera con lievi sentori speziati. In bocca è corposo, dalla fitta tessitura e termina in un sorso pieno, deciso, in cui dominano i frutti rossi maturi.

La storia di Torrevento inizia oltre un secolo fa. Nel 1913, Francesco Liantonio, nonno dell'attuale presidente, si imbarcò sedicenne sulla nave "Hamburg" diretta a New York, in cerca di fortuna. Negli Stati Uniti, vendendo ghiaccio per strada, riuscì a costruire una piccola fortuna che gli permise, nel 1923, di tornare nella sua amata Puglia. Stabilitosi a Palo del Colle, iniziò l'attività di produzione e commercio di olio extravergine e la trasformazione delle uve. Nel 1948 i fratelli Liantonio acquistarono un ex monastero benedettino del Seicento e 57 ettari di vigneti circostanti in contrada "Torre del Vento", nel cuore della Murgia barese. Nel 1950, poi, Gaetano Liantonio ereditò la tenuta, la ristrutturò e fondò la "Vinicola Torrevento", trasformata in SRL nel 1989. La cantina si è specializzata nella produzione di vini Castel del Monte DOC ed è stata tra le "pioniere" nella riscoperta del Nero di Troia. Oggi Torrevento gestisce oltre 500 ettari di vigneti in Puglia, perseguendo un equilibrio tra innovazione e tradizione. La

cantina basa il suo sviluppo su ricerca, sostenibilità e qualità, valori che hanno guidato i fondatori nel creare vini d'eccellenza rappresentativi della cultura e dei sapori pugliesi.

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