



ACQUISTATO IL

"Bolonero" Rosso Castel del Monte DOC 2022

2022

Il rosso che ha dato inizio a una storia



Ogni grande storia ha un punto di partenza. Per Torrevento, questo punto si chiama Bolonero. Nato con la vendemmia 1992, è stato il primo vino imbottigliato dalla cantina pugliese, segnando l'inizio di un percorso dedicato alla valorizzazione del territorio dell'Alta Murgia. Siamo ai piedi di Castel del Monte, dove i vigneti affondano le radici in terreni calcarei e rocciosi, accarezzati dalle brezze che attraversano l'altopiano. Qui il Nero di Troia incontra l'Aglianico, dando vita a un Castel del Monte DOC Rosso che racchiude tutta la personalità della sua terra. Il primo regala eleganza e carattere, mentre il secondo contribuisce con struttura e vivacità. Nel calice si presenta di un intenso rosso rubino, con un bouquet che richiama piccoli frutti rossi maturi, delicate note speziate e piacevoli sfumature terrose. Al palato è armonioso, avvolgente e ben equilibrato, con tannini morbidi e un finale piacevolmente persistente. Un rosso autentico e versatile, capace di raccontare la Puglia con naturalezza, senza bisogno di effetti speciali. Perché, a volte, le storie migliori sono proprio quelle che continuano a emozionare nel tempo.

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.

La Vigna	
Terreno	Argilloso-calcareo alluvionale di medio impasto
Esposizione	
Allevamento	controspalliera cordone speronato
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	nero di troia, aglianico
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Perfetto con carni rossee o alla griglia
Vinificazione	Fermentazione con macerazione. Affinamento in cemento ed acciaio
Sensazioni	Il colore rosso rubino con lievi riflessi violacei. Il bouquet è pieno e fragrante, con delicate note speziate e sentori di frutta rossa, arricchiti da leggeri aromi terrosi. Si percepisce il frutto, con tannini morbidi che contribuiscono ad un finale piacevole ed armonico.

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