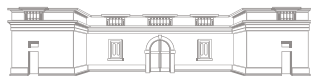




Santa Lucia

1822



Riserva le More

CASTEL DEL MONTE DOCG
NERO DI TROIA

Il vino biologico Riserva "le More" è un rosso DOCG prodotto da uve del Nero di Troia in purezza, riprodotte in vivaio con selezione massale di un clone aziendale dell'apezzamento "Castigliola". Nasce a Corato, nelle Murge nord baresi, a 250 m s.l.m., su terreni di famiglia dal 1822. I vigneti sono allevati a spalliera alta con il Guyot singolo.

Distribuito a partire dal quarto anno dopo la vendemmia. Al naso ed al palato evidenzia sentori di frutti di bosco, frutti rossi maturi sotto spirito, spezie, alloro, tabacco, liquirizia. Strutturato, delicatamente tannico, avvolgente e persistente, con inconfondibile gusto che unisce frutti maturi, spezie, legno, liquirizia, erbe aromatiche.

Coltivato con agricoltura biologica dal 2013. La raccolta solo manuale avviene nella prima decade di ottobre. Selezione dei grappoli, pigiatura morbida, con il frutto sano macerato in vasche inox rotanti e tecnica del caldo freddo.

Contenuto alcool di 14,5% ca. e acidità totale pari a 5,5 g/L ca.

Si consiglia di degustarlo dopo dieci minuti di ossigenazione in vetro, ad una temperatura di 16 °C circa.

Denominazione	Castel del Monte DOCG Nero di Troia Riserva
Uvaggio	100% Nero di Troia
Appezzamento	Castigliola
Primo anno di produzione	1990
Produzione media	4.000 bottiglie per anno
Superficie vitata	1,5 ha circa
Kg uva per pianta	1,5 kg max
Kg uva per ha	5/6.000 kg
Altitudine vigneti	250 m s.l.m.
Natura terreno	Calcarea
Vendemmia	Inizio ottobre
Vinificazione	Macerazione con tecnica caldo/freddo in serbatoi inox rotanti
Affinamento	Post fermentazioni: min. 18 mesi in rovere da 228 L + 18 mesi in vetro
Abbinamento	Arrosti / formaggi stagionati piatti speziati