



Santa Lucia

Il Melograno

CASTEL DEL MONTE DOP ROSSO

Vino Biologico

Per noi produttori, un'eccellenza del rapporto qualità prezzo. Strutturato, intenso e persistente, con eleganza, senza perdere la sua identità territoriale. Longevo da valere una Riserva a prezzi con le radici nel terreno. Distribuito a partire dal 3° anno dopo la vendemmia, con uvaggio in purezza del Nero di Troia, un Sovrano dalle Murge nord baresi, le terre di Federico II° di Svevia.

Circa 30.000 bt. anno dal colore delle ciliegie nere, all'esame olfattivo presenta sentori di frutta matura, ciliegie e prugne rosse, ribes nero, spezie. Poiché il Nero di Troia ama l'ossigeno, ed è incline alla riduzione prima che all'ossidazione, richiede 5 minuti d'ossigenazione in vetro dopo l'apertura della bottiglia.

Gusto secco, caldo con tannini vivaci, ma allo stesso tempo morbidi ed eleganti. Aroma di frutti maturi, spezie, liquirizia e ottima persistenza; la buona acidità totale (5,5 x 1000 circa), la personalità ed il tannino, uniti al suo contenuto polifenolico con alcool del 13,5% lo rendono longevo. con evoluzione sorprendente.

Le viti sono allevate a spalliera alta con il guyot singolo e alta densità (catasto fg. 30 p. e 40 part. 271, 87), su terreni di natura calcarea in conversione biologica dal 1.1.13, senza ricorso ad alcun prodotto chimico di sintesi. Rame e zolfo, come da sempre nella viticoltura mediterranea. L'azienda ha riprodotto con selezione massale un proprio clone, non reperibile nei vivai specializzati.

Il vino è ottenuto tramite macerazione con tecnica del caldo freddo in serbatoi inox rotanti di uve Nero di Troia in purezza.

Dopo la svinatura, la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox. Il vino compie il processo malo-lattico in acciaio e l'affinamento in bottame di rovere della Slavonia da 35 hl per un periodo di 12 mesi circa. Segue un ulteriore affinamento in vasche vetrificate, e poi in bottiglia per almeno 6 mesi.

Si accompagna bene a piatti di carne, formaggi stagionati, minestre con legumi a condimento lievemente piccante, funghi delle Murge, così come alla cucina orientale speziata, che trovano ne "Il Melograno" il loro partner ideale.

Denominazione	Castel del Monte d.o.c. Rosso
Uvaggio	100% Uva di Troia
Appezamento	Vigna del Melograno
Primo anno di produzione	1980
Produzione media	Circa 30.000 bottiglie per anno
Superficie vitata	4,5 Ha circa
Kg.uva per pianta	max 2 Kg.
Kg.uva per Ha.	7/8000 circa
Altitudine vigneti	250 mt.sul livello del mare
Natura terreno	Calcarea
Vendemmia	Metà ottobre;
Vinificazione	Macerazione con tecnica caldo/freddo in serbatoi inox rotanti
Affinamento	12 mesi botte 35 hl+12 mesi vasca vetrificata+ 6 m.in bt.
Abbinamento	Carni rosse/formaggi stagionati/fave e cicoria/ragout