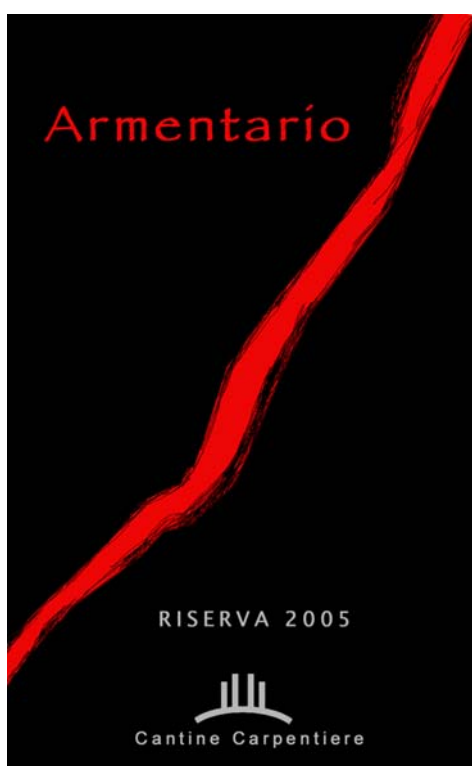




Cantine Carpentiere

"Armentario"

Castel del Monte Rosso RISERVA 2005



Zona di produzione: vigneti di proprietà dell'azienda nel comune di Corato, nella zona a denominazione di origine del Castel del Monte.

Vigneto: Allevamento a Guyot con densità di impianto di 4800/5000 viti su terreni calcarei a 450 mt sul livello del mare.

Produzione per ettaro: 70 quintali per ettaro

Varietà: uva di troia in purezza

Vinificazione: vendemmia manuale in piccole casse. La macerazione viene effettuata per 10/15 giorni in acciaio Inox con delestage a rottura di cappello e rimontaggi a temperatura controllata, per un'ottimale estrazione delle sostanze coloranti ed aromatizzanti.

Affinamento: Il vino riposa per 3 mesi in acciaio. Segue un affinamento di 24 mesi in rovere di Slavonia da 25 hl. La commercializzazione inizia dopo un ulteriore adeguato affinamento in bottiglia.

Dati tecnici: Alcool 14% Acidità totale, PH, estratto secco.

Esame organolettico: vino dal colore rosso rubino intenso.

All'olfatto presenta un bouquet etereo ed avvolgente. Al palato è secco ma vellutato, con tannini piacevoli che lo rendono estremamente morbido ed armonico.

Abbinamenti gastronomici: l'eleganza e l'austerità di questo vino lo rendono ideale su arrostiti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di servire a temperatura ambiente.