



VANDALO 2009 - NERO DI TROIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CASTEL DEL MONTE"

<i>Uve:</i>	NERO DI TROIA.
<i>Zona di produzione:</i>	ANDRIA (BT)-CASTEL DEL MONTE CONTRADA COCEVOLO
<i>Superficie vitata:</i>	0,85 HA. VIGNA DEDICATA
<i>Esposizione ed altimetria:</i>	EST - OVEST, 250 MT S.L.M.
<i>Tipologia del terreno:</i>	CALCARE ARGILLOSO
<i>Sistema d'allevamento:</i>	CORDONE SPERONATO.
<i>Densità dell'impianto:</i>	5.000 CEPI/HA.
<i>Resa:</i>	119 Q.LI/HA.
<i>Epoca di vendemmia:</i>	TERZA DECADE DI OTTOBRE, CONDUZIONE DEL RACCOLTO
<i>Tecnica di vinificazione:</i>	RACCOLTA MANUALE CON SUCCESSIVA DIRASPOPIGIATURA E MACERAZIONE A TEMPERATURA NON SUPERIORE AI 25°C PER 20 GIORNI CON RIMONTAGGI GIORNALIERI DELL'ARIA AFFINAMENTO IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE. NON SI ESEGUE ALCUNA FORMA DI STABILIZZAZIONE, PERTANTO EVENTUALI PRECIPITATI CRISTALLINI, SONO DEL TUTTO NATURALI.
<i>Modalità e durata d'affinamento:</i>	36 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE E TRASFERIMENTO IN ACCIAIO PER 6 MESI..
<i>Gradazione alcolica:</i>	14,50 % Vol
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	IL VANDALO È UN VINO DAL BOUQUET COMPLESSO E FRAGRANTE CON NOTE DI FIORI E FRUTTI ROSSI CHE VANNO DALLA ROSA ALLA CILIEGIA. AL PALATO SI MOSTRA ELEGANTE E DI STRUTTURA ROBUSTA ARMONIOSAMENTE SOSTENUTA DA UNA EQUILIBRATA ACIDITÀ. LE NOTE VANIGLIATE DALL'AFFINAMENTO IN LEGNO SONO BEN DOSATE E NON SOVRASTANO LA TIPICITÀ DEL FRUTTO
<i>Bottiglie prodotte:</i>	9.000