

# CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA RISERVA D.O.C.G. 2018 “VANDALO”



## DESCRIZIONE

**Produttore:** Agricola Marmo

**Area di produzione:** Castel del Monte - Andria (BT)

**Colore:** Rosso rubino intenso e profondo

**Vitigno:** 100% Nero di Troia

**Affinamento:** 12 mesi in barriques di rovere francese e successivo trasferimento in acciaio

**Gradazione alcolica:** 14%

## NOTE DEGUSTATIVE

**Caratteristiche organolettiche:** 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

**Temperatura di servizio:** 18 - 20°C

## ABBINAMENTI

**Si consiglia:** Si sposa con tutti i primi piatti saporiti a base di carne, minestre di

legumi, formaggi stagionati, involtini di carne, grigliate ed arrostiti di carni rosse. Va servito scaraffato un'ora prima della degustazione per valorizzare il lungo affinamento nel vetro