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 arrosti di carni rosse. Va servito scaraffato un’ora prima della degustazione per valorizzare il lungo affinamento nel vetro