



VIOLANTE

Con questo vino la Riviera ha voluto coniugare la ricchezza di carattere e di aromi dal netto sentore di viola del Nero di Troia con la freschezza del frutto e la bevibilità. Il risultato è un vino che esprime un immediato piacere al naso e al palato, pur mantenendo una discreta struttura e complessità. Da apprezzare a temperatura di cantina solo o abbinato a zuppe, paste con sughi saporiti e carni.

GLI AUTOCTONI CASTEL DEL MONTE

VIOLANTE

Castel del Monte Nero di Troia D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Andria nel nord della zona a denominazione di origine controllata 'Castel del Monte'.

VARIETÀ

100% Nero di Troia.

VIGNETI

Allevati a cordone speronato con densità d'impianto di 4.800 viti per ettaro su terreno calcareo profondo a 200-230 metri s.l.m. La resa è di 110 quintali di uva per ettaro.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene nella seconda decade di ottobre. La macerazione viene effettuata per 8-10 giorni in specifici contenitori in acciaio inox con delestage a rottura di cappello e rimontaggi a 25°C. Con queste tecniche si riesce a ottenere un'ottima estrazione delle sostanze coloranti e aromatiche pur contenendo l'impatto gustativo dei tannini.

AFFINAMENTO

Il vino riposa per 9 mesi in vasche di cemento vetrificato per permettergli di ammorbidirsi senza perdere i caratteri di freschezza che lo contraddistinguono. La commercializzazione inizia dopo un paio di mesi di affinamento in bottiglia.

DATI ANALITICI

Alcool 13%; Acidità totale 5,60 g/l; pH 3,40; Zuccheri residui 1,8 g/l; So₂ totale 90 mg/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore violaceo intenso ma limpido; profumo intenso e fresco di piccoli frutti rossi con tipiche note di viola mammola; palato succoso e pieno, ma fresco e con un buon equilibrio tra frutto e struttura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna a zuppe, paste con sughi saporiti e carni ma può anche essere apprezzato da solo

