



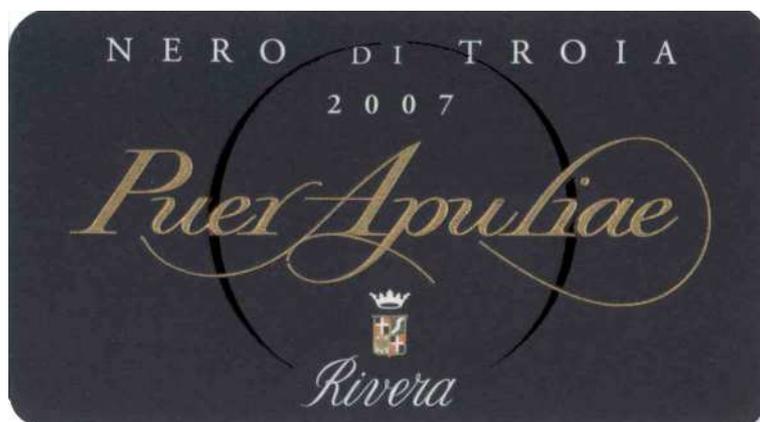
PUER APULIAE

NERO DI TROIA

Castel del Monte doc

Puer Apuliae o "Figlio di Puglia": è l'appellativo con cui veniva chiamato Federico II, l'imperatore svevo del XIII secolo che tanto amò questa regione e che, facendo erigere il Castel del Monte, lasciò un indelebile ricordo di sé all'intera umanità.

Puer Apuliae è questo vino, perché figlio del più rappresentativo vitigno autoctono a bacca rossa della Puglia centrale: il Nero di Troia. E' un vino di grande carattere ed eleganza ottenuto da un clone quasi dimenticato di Nero di Troia selezionato nei vigneti più vecchi della Riviera. La vinificazione in chiave moderna e l'invecchiamento in *barriques* nuove ha permesso di ottenere un vino in cui i profumi caratteristici di questa varietà, la viola e l'anice stellata, risultano in maniera prepotente sostenuti da un palato di grande fittezza.



Zona di produzione: Comune di Andria nella zona D.O.C. Castel del Monte.

Varietà: 100% Nero di Troia ad acino piccolo, risultato di una selezione clonale effettuata negli anni '90 dalla Riviera nei propri vigneti.

Vigneto: Vigneto in contrada Tafuri allevato a cordone speronato con una densità di 4.800 piante per ettaro su terreni calcareo-tufacei profondi a 250 metri s.l.m.. La resa è di 50-60 quintali di uva per ettaro.

Vinificazione: La vendemmia avviene tra l'ultima settimana di ottobre e la prima di novembre. La macerazione in serbatoi di acciaio è prolungata fino a 20 giorni allo scopo di ottenere la massima estrazione delle sostanze aromatiche e coloranti. Delestage, rimontaggi e un'attenta microossigenazione consentono di ammorbidire l'imponente corredo tannico.

Affinamento: A fine fermentazione, il vino viene trasferito in barriques nuove di rovere francese dove rimane per 14 mesi e dove si svolge la fermentazione malolattica. Non refrigerato né filtrato, il vino viene

affinato per 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Dati analitici: Alcool 13,5%; acidità totale 5,55 g/l; pH 3,43; zuccheri residui 1,6 g/l; estratti 34 g/l; SO₂ totale 75 mg/l.

Note di degustazione: Rosso violaceo intenso e impenetrabile; profumo intenso e fresco di frutta nera, viola e anice stellata; in bocca si esprime con grande fittezza e corpo, con un lungo palato di frutta nera speziata; il finale presenta tannini fitti, ma morbidi.

Abbinamenti gastronomici: La grande intensità e fittezza di questo vino, unita al suo taglio moderno, lo rendono adatto a cibi ricchi di sapori e con un buon corredo di grassi quali i grandi arrostiti di carni rosse, la selvaggina da pelo, le carni a base di salse forti e i formaggi stagionati. Va servito a 18°-20° C, dopo una opportuna ossigenazione.

Conservazione: Grazie alla sua grande struttura, se conservato correttamente il Puer Apuliae può evolvere felicemente in bottiglia per 12-15 anni.

