



COSMATESCO

Castel del Monte Rosso DOP



Denominazione: Castel del Monte rosso DOP.

Varietà: vini pregiati a bacca rossa dell'area DOC Castel del Monte e Nero di Troia.

Altezza: 250 mt s.l.m.

Area di produzione: Puglia, Area vini DOC Castel del Monte – colline nel territorio del comune di Minervino Murge.

Terreno: Calcareo e Tufaceo

Sistema di allevamento: (VSP), cordone speronato.

Età delle vigne: 22 anni.

Densità: 4500 piante/ha.

Produzione per ettaro: 110 quintali/ettaro

Vinificazione: Fermentazione in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata accompagnata da macerazione post-fermentativa di 15 giorni.

Affinamento: Su fecce fini per almeno 6 mesi in vasi vinari di acciaio inox prima, in barriques di rovere di Slavonia per almeno 10 mesi e poi in bottiglia.

Note di degustazione: Cosmatesco è un vino poliedrico con sfaccettature rosso rubino intense. L'uvaggio vede protagonisti i vini pregiati a bacca rossa dell'area vini Doc Castel del Monte, in primis Nero di Troia e Montepulciano la cui morbidezza è stata esaltata e resa complessa da un attento affinamento sulle fecce fini prima e poi in barriques di rovere di slavonia con un equilibrio che il tempo ha reso davvero straordinario.

Colore: Rosso rubino con intensi riflessi violacei.

Profumo: Elegante, intenso con profumi di frutta rossa matura.

Gusto: corposo, intenso, morbido, fruttato con tannino importante ed elegante.

Abbinamento: Si abbina agli arrostiti, alle paste con sughi saporiti, alle zuppe della tradizione rurale, a piatti di carni

Riconoscimenti

The Tasting Panel (USA): 91/100 giugno 2015.

Bibenda 2016: 4 grappoli (annata 2012)

Annuario dei migliori vini italiani (Luca Maroni) 2018:
93/100 (annata 2012)