

Cantine Carpentiere

PIETRA DEI LUPI

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Castel del Monte

Vitigno 100% Nero di Troia

Sistema di allevamento Controspalliera a cordone speronato.

Vinificazione Lieviti autoctoni in acciaio con lunga macerazione.

Affinamento 12 mesi in tonneaux di Rovere di Slavonia da 7,5 Hl.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso con vivaci riflessi violacei.

Profumo Al naso si esprime con note dominanti di piccoli frutti rossi, in particolare di mora, e sentori di sottobosco.

Sapore Al palato si presenta piacevolmente complesso, morbido e con una trama vellutata. Equilibrato.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento a primi piatti importanti, si sposa bene con la carne alla griglia e i formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 16/18°C



CORATO / PUGLIA



VITIGNI | NERO DI TROIA, BOMBINO NERO,
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGLI