

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



 ANNO DI FONDAZIONE | 1997

 ENOLOGO | VALENTINA CICCIMARRA

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

