

Cantine Carpentiere

ARMENTARIO RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Castel del Monte Riserva

Vitigno 100% Nero di Troia

Sistema di allevamento Controspalliera a cordone speronato.

Vinificazione Lieviti autoctoni in acciaio con lunga macerazione.

Affinamento 24 mesi in botte di Rovere di Slavonia da 26 Hl.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso granato.

Profumo Al naso è intenso e si esprime con sentori di ciliegia, prugna, note di macchia mediterranea e un sottofondo speziato.

Sapore Al palato si presenta deciso, con un'intrigante scia sapida e un finale piccante e di grande persistenza.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento ai secondi di carni rosse, si sposa particolarmente bene con una entrecôte con contorno di cime di rapa.

Temperatura di servizio 16/18° C



CORATO / PUGLIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



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



ENOLOGO | VALENTINA CICCIMARRA

