

Cantine Carpentiere

COLLE DEI GRILLAI

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Castel del Monte

Vitigno 70% Nero di Troia, 30% Merlot

Sistema di allevamento Controspalliera a guyot

Vinificazione Lieviti autoctoni in acciaio con lunga macerazione.

Affinamento In acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo Al naso è fresco e fruttato. Equilibrato e persistente. Elegante con sentori di mora e amarasca, piccoli frutti rossi e note balsamiche e di vaniglia.

Sapore Al gusto si presenta raffinato, giustamente tannico e strutturato.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento a carni accompagnate anche da salse decise, si sposa bene con le zuppe mediterranee.

Temperatura di servizio 16/18° C



CORATO / PUGLIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1997

 ENOLOGO | VALENTINA CICCIMARRA



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

