

le Cruste

DENOMINAZIONE:
igp Puglia rosso

VITIGNO:
Nero di Troia 100%

ZONA DI PRODUZIONE:
Masseria Celentano, Lucera,
Puglia settentrionale

ETÀ DEL VIGNETO:
impianto del 2002

TERRENO:
calcareo con tessitura argillosa

RESA:
65 q.li per ettaro con 1.2 kg per ceppo

VINIFICAZIONE:
Raccolta manuale selettiva in cassette, diraspatura molto delicata per lasciare completamente intatti gli acini, macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata per circa 20gg con periodica sommersione del cappello, 2 rimontaggi al giorno con separazione dei vinaccioli, ripetuti delestage, pressatura soffice. Dopo la fermentazione malolattica, affinamento in botti di rovere francese, barriques e tonneaux di vari passaggi, per circa 9/01 mesi ed almeno 12 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE PRODOTTE:
10 / 15.000

ALCOOL: 13,50 / 14

ABBINAMENTO:
formaggi stagionati, cacciagione
e carni in genere.

DENOMINATION:
igp Puglia rosso

GRAPES:
Nero di Troia 100%

PRODUCTION AREA:
Masseria Celentano, San Severo,
Northern Puglia

AGE OF THE VINEYARD:
planted in 2002

SOIL:
calcareous with clayey texture

YIELD:
6,500kg per ettaro, 1.2 kg per plant.

VINIFICATION:
Selective picking by hand in crates, very delicate de-stemming in order to keep grapeberries undamaged. Maceration and fermentation in stainless steel at controlled temperature for about 20 days with periodic submersion of the hat, twice a day pumping over, repeated delestage finally followed by soft pressing. After malolactic fermentation, aging in French oak barrels of different sizes (barrique e tonneaux) and different usage (first, second, third passage) for 12 months and then at least 18 months in the bottle.

BOTTLES PRODUCED:
15 / 18,000

ALCOHOLIC CONTENT:
13.50 / 14% by vol.

FOOD MATCH:
aged cheese,
game and meat in general

