

Rupicolo Castel del Monte Rosso DOC 2022



Wissenswertes

Die geschützte Herkunftsbezeichnung Castel del Monte DOC umfasst seit 1971 Weine, die in der süditalienischen Provinz Barletta-Andria-Trani in der Region Apulien erzeugt werden. Der Name Castel del Monte erinnert an die im Jahre 1240 erbaute, achteckige und achttürmige Burg des Hohenstauffer-Kaisers Friedrichs II. Das beeindruckende Monument auf einem Hügel unweit der apulischen Hauptstadt Bari setzt der gesamten Gegend seinen Stempel auf.

Anbaugebiet

Hügelgebiet der Murgia nordöstlich von Bari. DOC-Zone Castel del Monte.

Traubensorte

Nero di Troia 40%, Cabernet Sauvignon 10% und einheimische Rebsorten 50%, vor allem Montepulciano d'Abruzzo.

Boden

Kalkhaltiger Tuffstein.

Herstellverfahren

Ernte von Hand zwischen Ende September und Anfang Oktober. Die Mazeration in Edelstahltanks dauert 6-7 Tage. Anschließend reift der Rotwein noch 9-12 Monate in mit Glasfliesen ausgekleideten Betonbehältern.

Farbe

Rubinrot mit violetten Reflexen.

Bukett

Ein wahres Duftfeuerwerk: kandierte Kirschen, getrocknete Tomaten, Johannisbeeren und ein Hauch Basilikum.

Geschmack

Auch im Mund fruchtig nach roten Beeren und Kirschen. Schöne Frische und feine Süße, leicht tanninhaltig.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 16-18°C.

Lagerung

Der Rupicolo Castel del Monte Rosso DOC kann noch bis zu 3-4 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Der Rupicolo Castel del Monte Rosso DOC passt hervorragend zu Suppen, Pastagerichten mit würzigen Soßen und Geflügel. Auch ein trockener Rotwein zu leicht pikantem Käse.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 6605
Flaschen: 180.000

Alkohol: 13,00% Volumen
Verschluss: Diamkork

Säure: 5,60 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 2,30 g/l
EAN: 8000715000564