

IL FALCONE 2011

CASTEL DEL MONTE ROSSO RISERVA D.O.C.G.

IL FALCONE è considerato una pietra miliare dell'enologia pugliese. E' prodotto sin dal 1950 interpretando la tradizione del territorio, con una rigorosa selezione dai vigneti più vecchi di Nero di Troia in uvaggio con altre varietà autoctone, maturata per 14 mesi in legni pregiati e almeno per un ulteriore anno in bottiglia.

Con il nome IL FALCONE la Riviera ha voluto ricordare l'imperatore Federico II di Svevia, umanista e grande appassionato della nobile arte della falconeria, che fece costruire nei pressi di Andria l'affascinante e misterioso Castel del Monte, scelto per dare il nome alla D.O.C. nata nel 1971 e di recente elevata a D.O.C.G. a partire dalla vendemmia 2011.

IL FALCONE è un vino complesso, strutturato e dalla elegante personalità che lo ha reso apprezzato e ricercato in Italia e nel mondo.

VARIETÀ

70% Nero di Troia
30% altri vitigni autoctoni

VINIFICAZIONE

L'uva è vendemmiata tra la terza e la quarta settimana di Ottobre. La macerazione dura 15 giorni in vinificatori di acciaio con delestage e frequenti rimontaggi allo scopo di ottenere una migliore estrazione di sostanze aromatiche e coloranti e al tempo stesso ammorbidire la trama tannica

AFFINAMENTO

Il vino matura per 14 mesi, per metà in barriques di rovere francese di 1°, 2° e 3° passaggio e metà in botti di rovere francese da 30Hl, dove affina i tannini, pur senza acquisire eccessive note di legno. Un ulteriore affinamento di almeno un anno in bottiglia completa la sua maturazione e gli permette di esprimere tutta la sua complessa ed elegante personalità

DATI ANALITICI

Alcool: 13,50%
Acidità Totale: 5.50 g/l
pH: 3.45
Zucchero Residuo: 1,60 g/l
Totale S02: 75 mg/l



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Andria nella zona D.O.C.G.
Castel del Monte

VIGNETI

Vecchi vigneti piantati su terreni tufacei profondi ad un'altitudine di 200 metri s.l.m. e allevati a cordone speronato con una densità di 4.800 viti per ettaro. Le rese sono mantenute entro i 90-100 quintali di uva per ettaro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso granato fitto; bouquet complesso con note di frutta matura, cuoio, tabacco e spezie; palato pieno, austero, corposo di grande struttura, molto lungo ed equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pietanze particolarmente ricche quali i grandi arrosti di carni rosse, la selvaggina da pelo, le carni a base di salse forti e i formaggi stagionati. Va servito a temperatura di cantina dopo una opportuna ossigenazione

CONSERVAZIONE

Con una corretta conservazione può esprimere una capacità di invecchiamento superiore ai 10 anni

PREMI E RICONOSCIMENTI:

BIBENDA

ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE

WINE SPECTATOR

5 GRAPPOLI

93 PUNTI (ANNATA 2010)

93 PUNTI (ANNATA 2009)

92 PUNTI (ANNATA 2010)

90 PUNTI (ANNATA 2009)