



## Casteldrione / Nero di Troia Puglia I.G.P. Rosso



*La leggenda vuole che Diomede, dopo aver sposato Driona, figlia di Re Dauno, fece costruire su un colle poco elevato chiamato Drion un tempietto con un'ara dedicata a Calcante. In tale luogo denominato Castrum Drionis o CASTELDRIONE sorgerà la città di San Severo.*

**Denominazione:** NERO DI TROIA I.G.P. ROSSO

**Uve:** Nero di Troia 100%

**Zona di produzione:** tenuta "Cotinone" – 80 mt. S.l.m., con esposizione a nord – ovest

**Caratteristiche del vigneto:** estensione di 3 Ha. Piantati nel 2003 con una densità di 3000 piante/Ha. Sistema di allevamento "guyot"

**Terreno:** calcareo-sabbioso

**Resa per ettaro:** 80 q.li

**Vinificazione e affinamento:** il mosto, dopo un lungo contatto con le bucce, viene tenuto in barriques di rovere dove precedentemente viene affinato il nostro Cru "Guado San Leo", per circa 6 mesi  
Segue un affinamento in bottiglia di circa 3 mesi

**Note di degustazione:**

**Colore:** rosso rubino carico

**Profumo:** aroma intenso di frutti a bacca rossa

**Gusto:** soffice e vellutato con tannini ben presenti ma bilanciati

**Abbinamenti:** carni rosse, stufati e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 18°C



*In ancient time San Severo was called "Castrum Dionis" according to the legend that Diomede, having married Driona, king Dauno's daughter, had a small temple built on a hill called Drion. In that place, San Severo was built.*

**Appellation:** NERO DI TROIA PUGLIA I.G.P. RED

**Grapes:** Nero di Troia 100%

**Production area:** "Cotinone" estate – San Severo countryside

**Vineyards:** 3 Ha. planted in 2003 with a density of 3.000 vines/Ha.

The training system is "Guyot"

**Soil:** clay, sand and limestone

**Yield:** 80 q.li/Ha

**Winemaking and ageing:** the must, after a long contact with the skins, is kept in oak barrels already used, for about six months, after is aged in bottle for 3 months

**Tasting notes:**

**Color:** fine ruby red with light garnet reflections

**Aroma:** full and spicy with notes of riped fruit and papper

**Taste:** soft and velvety with balanced tannis

**Pairing:** red meats and matured cheeses

**Serve at:** 18°C