

BOAMUNDUS

ROSSO PUGLIA
2012



TOR DE' FALCHI®

PATRIMONIO CULTURALE DEL VINO
PASSIONE DALLA PUGLIA

AZIENDA AGRICOLA TOR DE' FALCHI

Sede legale
Via Meropia, 78 - 00147 - Roma - Italy

Cantina / Winery

Minervino Murge - Contrada Montelarosa
76013 BT Italy

info@tordefalchi.com
cell / mobile +39 3345631352

WWW.TORDEFALCHI.COM



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Rosso Puglia IGP

Vitigni/Varietà: 40% Nero di Troia, 60% Montepulciano

Orografia: collinare

Altitudine: 250 s.l.m.

Zona di produzione: Colline dell'Alta Murgia nei Comuni di Andria e Minervino Murge nell'area DOC Castel del Monte

Suolo/Natura del terreno: tufaceo - calcareo

Sistema di allevamento: Spalliera, cordone speronato

Densità: 4500 ceppi/ ettaro

Resa per ettaro: 120q.li/ettaro

Vinificazione: Fermentazione in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, accompagnata da macerazione post-fermentativa di 7-8 giorni

Affinamento: Su fecce fini per 6 mesi in vasi vinari di acciaio inox prima e in bottiglia poi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Boamundus riflette l'anima e le radici storiche del territorio.

È l'omaggio all'eroe della prima crociata, il germanico Boemondo D'Altavilla (1058-111).

L'uvaggio vede protagonisti il Montepulciano che dona colore e morbidezza e il Nero di Troia che conferisce struttura e carattere

Colore: rosso rubino con intensi riflessi violacei

Profumo: intenso, accompagnato da profumi di frutta rossa

Gusto: particolarmente morbido, fruttato con finale giustamente tannico

Abbinamento gastronomico: Si abbina agli arrostiti, alle paste con sughi, alle zuppe contadine e a piatti di carni bianche arrostiti. Da servire a 16-18° C

ANNATA 2012

Resa uva in vino: 65%

NOTE ENOLOGICHE DI PRODUZIONE

Periodo di vendemmia: prima settimana di ottobre

Grado zuccherino medio brix: 23°

DATI ANALITICI

Ph: 3.70 - **Acidità totale:** 5,40 g/l - **Alcool svolto:** 13,50% vol

Zuccheri residui: 1,9 g/l - **SO 2 totale:** 90 mg/l

Periodo di imbottigliamento: Aprile 2013

