



CAPO CASALE

Capo Casale è il nome dell'agro ruvese dove sono allocati parte dei vigneti dell'azienda agricola Mazzone. In particolare, proprio in queste terre la coltivazione del Nero di Troia, pugliese per eccellenza, trova terreno fertile per dare il meglio di sé. Vinificato a basse temperature, effettua la fermentazione e la macerazione a 17°C per donare al mosto-vino tutti gli aromi fruttati e floreali che possiede. Le uve vengono raccolte in cassette e da lì segue un processo soffice per limitare al minimo il contatto con l'aria e l'estrazione di sostanze tanniche. Di colore rosso rubino, fresco e tannico. Da bere a tutto pasto.

Capo Casale is name of land ruvese where are allocated part of vineyards of the farm Mazzone. In particular right in these lands, the cultivation of Nero di Troia, Puglia for excellence, finds fertile ground to give the best in you. Vinified at low temperatures, Making the fermentation and maceration at 17°C to donate to the must-wine fruity and floral aromas all he has. The grapes are harvested in small boxes and from there follows a soft process to minimize contact with the air extraction of tannins. Ruby red color, fresh and tannic. To drink with meals.

VARIETA' variety

100% Nero di Troia

VIGNETI vineyards

Ctr. Capocasale - Ruvo di Puglia (Bari).

TERRENO land

Di medio impasto, prevalentemente calcareo
Medium texture, predominantly calcareous

ALLEVAMENTO breeding

Controspalliera
Espalier

RESA / HA yeld / ha

70 q

ANNO D'IMPIANTO planting year

2005

DENSITA' D'IMPIANTO planting density

4.500 viti/ha

CARATTERISTICHE features

Vino color rosso rubino intenso, con riflessi violacei.
Di sapore fresco, vivace di corpo e giustamente tannico.
Intense ruby red wine with purple reflections of fresh flavor, vibrant body and balanced tannins.

LAVORAZIONI SU VIGNETO working on vineyard

Sfogliatura, potatura verde
Slicing, pruning

VINIFICAZIONE winemaking

Macerazione - fermentazione per 6 gg. a 17°C
Maceration - fermentation for 6 days at 17°C

GR. ALCOLICA alcohol content

13% vol

IMBOTTIGLIAMENTO bottling

Da marzo a maggio
March to may

ABBINAMENTI serve with

Carni alla brace ed in tegame, cotture leggere
Grilled meats and pan, cooking light