



CONTE
SPAGNOLETTI ZEULI

il RINZACCO

da UVA di TROIA in PUREZZA

Castel del Monte

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

L'uva di Troia allevata su terreno collinare esposto a mezzogiorno, in un microclima favorevole, è vinificata in tini di fermentazione in legno di rovere Allier, a temperatura controllata, dopo la vinificazione ha subito un invecchiamento negli stessi tini per più di un anno.

Origina un vino di colore rosso rubino intenso, con profumo pulito e suadente, rievoca frutti a bacca rossa (Ribes nero, Mirtillo, Mora), profusi da lievi note speziate di vaniglia e pepe nero, il tannino morbido e maturo al palato, sono le qualità che contribuiscono al successo di questo vino, abbinato a brasati, arrostiti e cacciagione raggiunge la sua massima espressione e completezza.

Prodotto ed imbottigliato, dal

CONTE ONOFRIO SPAGNOLETTI ZEULI

produttore viticoltore, nell'Azienda Agricola San Domenico e Zagaria

ANDRIA - BARI - ITALIA

SCHEMA TECNICA

TIPO DI VINO	Rosso
GRADO ALCOLICO	12,50% vol.
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE	2002
UVE	Troia
NOME DEL VIGNETO	Rinzacco
ANNO D'IMPIANTO	20 anni
RESA PER ETTARO	90 q.li
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Nord/sud, 300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Collinoso calcareo - medioimpasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO	Spalliere 4500 - piante
EPOCA DI VENDEMMIA	2 ^a decade di ottobre
VINIFICAZIONE	Le uve, al giusto stadio di maturazione, sono state vendemmiate, pigiate e diraspate, vinificate in tino legno Allier con macerazione per 8 giorni ad una temperatura controllata.

IMBALLAGGIO

PRODOTTO	VOLUME	UNITÀ PER CARTONE	PESO PER CARTONE (KG)	CARTONI PER EURO PALLET	PESO PER PALLET
BOTTIGLIE	750 ml	6	8,0	96	800