



Apulia

Italia

ABEVER

VINOS FINOS EUROPEOS



Giuseppe Marmo

Strada Provinciale Andria
Bisceglie km 0,400
76123 Andria, BT
<https://agricolamarmo.com/>
+39 0883 262489

Castel del Monte Nero di Troia Riserva DOCG Rosso Cocevola

Tipo de vino: Tinto seco

Variedad de uva: 100% Nero di Troia

Añada: 2017

Alcohol: 13.5%

Formato: 750 ml

Cierre: Corcho natural



La Bodega

La empresa “Azienda Agricola Marmo Maria” fue fundada en 1999 en la “Contrada Cocevola”, la zona rural situada a lo largo de la ruta que une Andria con Castel del Monte, señorío de Federico II de Hohenstauffen.

El nombre del lugar donde nació la empresa remite a una jerga antigua. “Cocevola” o “Cocevolo” indica algo que es fácil de cocinar y esto básicamente resume la combinación perfecta entre nuestra tierra y nuestro clima.

De los olivos se produce un aceite de oliva virgen extra D.O.P “Terra di Bari – Castel del Monte” del monocultivo “Coratina”, aceite verde con reflejos amarillos, aroma de alcachofa, sabor afrutado y ligeramente amargo.

The Wine Project, en cambio, ve como tema principal el “VANDALO”, “Nero di Troia” en pureza de gran estructura y extraordinaria presencia. El hermano menor, Cocevola Rosso, es mucho más accesible en su juventud, pero puede envejecer sorprendentemente durante mucho tiempo. El rosado, Cocevola Rosato, no es un rosado débil. De color intenso, cuenta con las notas herbáceas de sus hermanos mayores y puede combinarse fácilmente con algunos platos más sustanciosos.

El Vino

Los viñedos se encuentran a unos 250 metros de altura con un suelo compuesto principalmente de arcilla y piedra caliza. El viñedo del que se obtienen las uvas de este tinto tiene sólo 1.5 hectáreas y una producción anual de sólo unas 6,000 botellas. La vendimia es manual y se realiza a finales de octubre. Una estricta selección manual de uvas garantiza que sólo se vinifiquen uvas sanas. La uva se prensa y macera durante 20 días a temperatura controlada que nunca supera los 25°C. Durante la fermentación se producen frecuentes remontados. Luego, el vino se envejece durante 24 meses en barricas de roble francés usadas, luego se trasiega y se envejece adicionalmente en tanques de acero inoxidable durante 12 meses. El vino se embotella sin clarificar ni filtrar y, por tanto, puede contener sedimentos.

Rosso Cocevola muestra un color rojo intenso. Su dulce aroma evoca notas de arándano y cereza negra ácida, además de las clásicas notas de garriga. Suave en boca apoyado por taninos equilibrados que dan paso a una agradable persistencia. ¡El sabor es muy mediterráneo!