



Apulia

Italia

# ABEVER

VINOS FINOS EUROPEOS



AGRICOLAMARMO

— territorio e identità —



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 Vandalo

Tipo de vino: Tinto seco  
Variedad de uva: 100% Nero di Troia  
Añada: 2017  
Alcohol: 14.0%  
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 arena con buena presencia de piedra caliza. El viñedo del que se obtienen las uvas de este tinto tiene una superficie de 2.72 hectáreas y una producción anual de unas 18,500 botellas.

La cosecha es manual con una estricta selección manual de las uvas. Despalillado, prensado y maceración a temperatura controlada. Luego, el vino se envejece durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés. El vino se embotella sin clarificar ni filtrar y, por tanto, puede contener sedimentos.

El Vandalo tiene un color rojo denso y profundo. Su *bouquet* evoca notas de arándano, cereza agria y cereza negra. En boca es suave con taninos bien equilibrados que le dan una agradable persistencia.