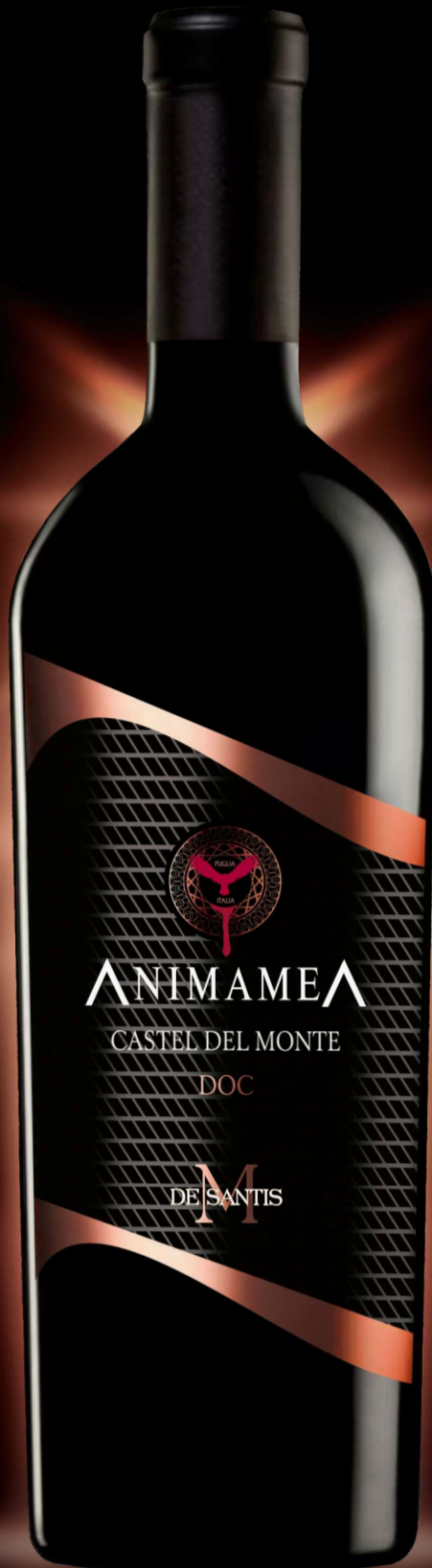


DE SANTIS
M

LUXURY WINES

ANIMAMEA

Enjoy... The silence



ANIMAMEA
CASTEL DEL MONTE DOC

ANIMAMEA
CASTEL DEL MONTE DOC
Rosso

vitigni utilizzati:

Nero di Troia
Aglianico

zona ubicazione vigneti: Territorio
Pugliese – colline dell'area della DOC
Castel del Monte

altitudine:

350 – 400 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

calcareo - argilloso alluvionale di medio
impasto

sistema di allevamento:

contropalliera cordone speronato

ceppi/ha:

4.200

resa uva q.li/ha:

110 q.li

epoca di vendemmia:

2[^] - 3[^] decade di ottobre

vinificazione:

fermentazione con macerazione

affinamento:

acciaio 8 mesi – bottiglia

alcol svolto:

12,5% vol

colore:

vino dal colore rosso rubino tendente al
granato dopo breve invecchiamento

profumo:

bouquet pieno e fragrante,
delicatamente speziato con sentori di
frutti di bosco

sapore:

gusto gradevole, di corpo, armonico,
sapido

abbinamenti:

vino ideale per accompagnare carni
rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi
stagionati e salumi

temperatura di servizio:

18°-20°C

conservazione:

in luogo fresco, al riparo dalla luce e da
fonti di calore

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750

ANIMAMEA
CASTEL DEL MONTE DOC
Red wine

grapes:

Nero di Troia
Aglianico

vineyard location:

Apulia – hills of the Castel del
Monte DOC area

altitude:

350 – 400 mt. a.s.l.

soil:

calcareous-clayey alluvial with
medium texture

training system:

vertically trellised spurred cordon

plants/ha:

4,200

grape yield kg/ha:

11,000 kg

harvest:

mid to late October

vinification:

fermentation with maceration

ageing:

steel 8 months – bottle

alcohol content:

12.5% by vol

colour:

ruby red verging on garnet after
brief ageing

smell:

full and fragrant, delicately spiced
bouquet with notes of berries

taste:

pleasant, full-bodied, well-
balanced, sapid

food pairing:

perfect to accompany red meat,
roast, game, spicy cheese and
salami

serving temperature:

18°-20°C

storing:

in a cool place, away from light and
sources of heat

available sizes:

bottle lt. 0.750

ANIMAMEA
CASTEL DEL MONTE DOC
Rouge

cépages:

Nero di Troia
Aglianico

zone des vignobles:

Apulia – collines de la région DOC
Castel del Monte

altitude:

350 – 400 mt. s.l.m

le type de sol:

calcaire - argile alluviale de
mélange moyen

système de formation:

contre-cordon

plants/ha:

4,200

rendement de raisin qx / ha:

110 quintaux

date de récolte:

2ème - 3ème décade d'octobre

vinification:

fermentation avec macération

vieillessement:

acier 8 mois - bouteille

l'alcool fait:

12.5% vol

couleur:

vin avec une couleur rouge rubis
tendant au grenat après un bref
vieillessement

parfum:

bouquet plein et parfumé,
délicatement épicé avec des notes
de baies

saveur:

goût agréable, corsé, harmonieux,
savoureux

appariements:

vin idéal pour accompagner les
viandes rouges, les rôtis, le gibier,
les fromages vieillis et les
charcuteries

température de service:

18°-20°C

stockage:

in a cool place, away from light and
sources of heat

formats disponibles:

bottle lt. 0.750