



# CANTINE CARPENTIERE

Schede tecniche



Cantine Carpentiere

# COME D'INCANTO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Vino Bianco

**Vitigno** 100% Nero di Troia

**Sistema di allevamento** Controspalliera a guyot

**Vinificazione** Vinificazione in bianco con lieviti autoctoni in acciaio a bassa temperatura.

**Affinamento** In acciaio.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino.

**Profumo** La sua incantevole ricchezza aromatica spazia dalle note agrumate a quelle di mora selvatica, dai sentori di mela cotogna a quelli di zucchero a velo con spiccate sensazioni di miele.

**Sapore** All'assaggio è polposo e minerale.

**Abbinamenti** Ottimo con i secondi di pesce, è ideale in abbinamento al polpo arrosto con mistica.

**Temperatura di servizio** 10/12° C



CORATO / PUGLIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | VALENTINA CICCIOMARRA



VITIGNI | NERO DI TROIA, BOMBINO NERO,  
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MEREGLI

Cantine Carpentiere

# PRIMALUCE ROSÉ

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Castel del Monte

**Vitigno** 100% Bombino Nero

**Sistema di allevamento** Alberello

**Età delle vigne** Oltre 70 anni

**Vinificazione** Lieviti autoctoni in acciaio con macerazione.

**Affinamento** In acciaio.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosa corallo con sfumature ciliegia.

**Profumo** Al naso si esprime con note eleganti di piccoli frutti rossi, in particolare ribes, e cenni di erbe aromatiche.

**Sapore** Al palato si presenta fresco, con una piacevole vena sapida e una buona componente tannica. Equilibrato.

**Abbinamenti** Ottimo in abbinamento alle insalate di riso e al pesce in umido, si sposa bene anche con le verdure, grigliate o ripiene al forno.

**Temperatura di servizio** 12/14° C



CORATO / PUGLIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1997

Cantine Carpentiere



ENOLOGO | VALENTINA CICCIMARRA



VITIGNI | NERO DI TROIA, BOMBINO NERO,  
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MEREGLI

Cantine Carpentiere

# COLLE DEI GRILLAI

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Castel del Monte

**Vitigno** 70% Nero di Troia, 30% Merlot

**Sistema di allevamento** Controspalliera a guyot

**Vinificazione** Lieviti autoctoni in acciaio con lunga macerazione.

**Affinamento** In acciaio.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino con riflessi violacei.

**Profumo** Al naso è fresco e fruttato. Equilibrato e persistente. Elegante con sentori di mora e amarasca, piccoli frutti rossi e note balsamiche e di vaniglia.

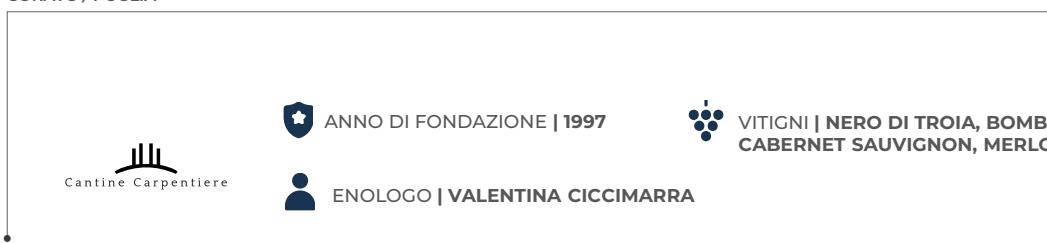
**Sapore** Al gusto si presenta raffinato, giustamente tannico e strutturato.

**Abbinamenti** Ottimo in abbinamento a carni accompagnate anche da salse decise, si sposa bene con le zuppe mediterranee.

**Temperatura di servizio** 16/18° C



CORATO / PUGLIA



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

V43  
VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MERGALLI

Cantine Carpentiere

# CABERNET

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Castel del Monte

**Vitigno** 100% Cabernet Sauvignon

**Sistema di allevamento** Controspalliera a guyot

**Vinificazione** Lieviti autoctoni in acciaio con lunga macerazione.

**Affinamento** 12 mesi in botte di Rovere di Slavonia da 26 hl.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino.

**Profumo** Al naso si esprime con note dominanti di piccoli frutti rossi e cenni di spezie.

**Sapore** Al palato si presenta di corpo pieno, con una trama tannica vellutata e un'ottima persistenza.

**Abbinamenti** Ottimo in abbinamento ad arrosti e grigliate di carne rossa, si sposa bene anche con i primi di terra.

**Temperatura di servizio** 16/18°C



CORATO / PUGLIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | VALENTINA CICCIMARRA



VITIGNI | NERO DI TROIA, BOMBINO NERO,  
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MEREGLI

Cantine Carpentiere

# PIETRA DEI LUPI

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Castel del Monte

**Vitigno** 100% Nero di Troia

**Sistema di allevamento** Controspalliera a cordone speronato.

**Vinificazione** Lieviti autoctoni in acciaio con lunga macerazione.

**Affinamento** 12 mesi in tonneaux di Rovere di Slavonia da 7,5 Hl.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso con vivaci riflessi violacei.

**Profumo** Al naso si esprime con note dominanti di piccoli frutti rossi, in particolare di mora, e sentori di sottobosco.

**Sapore** Al palato si presenta piacevolmente complesso, morbido e con una trama vellutata. Equilibrato.

**Abbinamenti** Ottimo in abbinamento a primi piatti importanti, si sposa bene con la carne alla griglia e i formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio** 16/18°C



CORATO / PUGLIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | VALENTINA CICCIMARRA



VITIGNI | NERO DI TROIA, BOMBINO NERO,  
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

V43  
VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MEREGLI

Cantine Carpentiere

# ARMENTARIO RISERVA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Castel del Monte Riserva

**Vitigno** 100% Nero di Troia

**Sistema di allevamento** Controspalliera a cordone speronato.

**Vinificazione** Lieviti autoctoni in acciaio con lunga macerazione.

**Affinamento** 24 mesi in botte di Rovere di Slavonia da 26 hl.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso granato.

**Profumo** Al naso è intenso e si esprime con sentori di ciliegia, prugna, note di macchia mediterranea e un sottofondo speziato.

**Sapore** Al palato si presenta deciso, con un'intrigante scia sapida e un finale piccante e di grande persistenza.

**Abbinamenti** Ottimo in abbinamento ai secondi di carni rosse, si sposa particolarmente bene con una entrecôte con contorno di cime di rapa.

**Temperatura di servizio** 16/18°C



CORATO / PUGLIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1997

Cantine Carpentiere



ENOLOGO | VALENTINA CICCIMARRA



VITIGNI | NERO DI TROIA, BOMBINO NERO,  
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

V43  
VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MEREGLI