



VISCONTI43

CANTINE CARPENTIERE

Schede tecniche



Cantine Carpentiere

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 misticanza.

Temperatura di servizio 10/12° 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 MEREGALLI

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

 ENOLOGO | VALENTINA CICCIMARRA

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



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



 ANNO DI FONDAZIONE | 1997

 ENOLOGO | VALENTINA CICCIMARRA



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



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



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



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



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



ENOLOGO | VALENTINA CICCIMARRA

