



Il Progetto DECANTO

DECANTO è il nome della cooperativa. Evoca il senso del riposo e dell'attesa impliciti nella "decantazione", ma richiama anche la poesia della parola "canto". E' in realtà un acronimo: DE.C.A.N.T.O. che sta per:

DE = che in latino sta per "da", indica la provenienza
C = Cooperativa
A = Agricoltori
N = Nero di Troia
T = Tavoliere
O = Originale

Questo nome è stato scelto nella volontà di descrivere la passione e l'entusiasmo alla base del progetto, nonché il suo profondo legame con il territorio, che ne è origine e fonte di ispirazione.

Seppur di recente costituzione, il progetto aggrega persone diverse con decennali esperienze in settori funzionali come il mondo dell'agronomia, dell'enologia, del marketing.

I soci fondatori sono uniti dalla stessa passione per la natura, per il terroir, per la cultura.

Ci si propone di realizzare vini doc e igt di diverso posizionamento, anche in relazione alle altitudini delle coltivazioni, con base di Uva di Troia nel pieno rispetto del territorio, in un processo moderno di valorizzazione culturale, storica e artistica, promuovendo una produzione – così come un consumo - attenta e sostenibile.

"Per Portam materialis introitus nobis tribuatur spiritualis"



DECANTO



DECANTO

Soc. Coop. Agr.
Corso Umberto I, 35
71029 TROIA
Tel. +39 320 2712232
Tel. +39 0881 979225
coopdecanto@gmail.com



UNUS DOC Tavoliere Puglia BIO

Il nostro progetto è basato nella sua interezza sul Nero di Troia; era quindi naturale dedicare una etichetta al vitigno, che permettesse la piena estrinsecazione delle caratteristiche pedoclimatiche del territorio di provenienza.

Le uve vengono raccolte ai primi giorni di Ottobre, rigorosamente a mano, e sono subito lavorate e vinificate in fermentino, dove avviene la fermentazione alcolica per 12/15 giorni a temperatura costante. Eseguiamo 3 rimontaggi giornalieri da 16 minuti ciascuno, così da tenere sempre bagnato il cappello di fermentazione; una volta raggiunto un tenore in zuccheri di pochi grammi, lavoriamo solo di delestages così da non rompere la delicata buccia dell'uva.

Il vino ottenuto viene infine travasato in acciaio, dove affronterà la fermentazione malolattica, e dopo 4 mesi andrà in contenitori in legno nuovi per un affinamento di 12 mesi.

“L'Unus svela il suo valor ancora superiore. Analoga la cremosità estrattiva, ma la sua souplesse morbido-tanica palatale, l'inossidata suadanza speziata del suo aroma son tali da indurre il valutatore-descrittore a spendere aggettivazioni superlativi. Un gran vino frutto di viticoltura ed enologia di superiore valore. Chapeau.”

(Luca Maroni - www.lucamaroni.com)

UNUS DOC - TAVOLIERE PUGLIA BIO



TRINUS ANNO ZERO Super apulian

I tre condottieri del sud

Il primo orgoglio, la prima bottiglia che girerà il mondo raccontando la nostra filosofia. E' una selezione di Nero di Troia, Aglianico e Primitivo; le uve vengono vinificate separatamente in fermentino d'acciaio; la fermentazione e classica, con 3 delestages giornalieri per poter estrarre la parte nobile e dolce dell'acino: i tannini sono maturi e gli antociani dolci.

Il vino ottenuto, sempre separatamente, viene fatto affinare in legni nuovi, dove svolge la fermentazione malolattica; l'intera fase di affinamento è gestita con battonages settimanali per permettere una maturazione ottimale con il feccino nobile; ciò sarà per il vino garanzia di opulenza e carattere.

Dopo 16 mesi hanno luogo gli assemblaggi, nelle modalità stabilite dal Winemaker Fabio Mecca, al timone dell'intero progetto.

Per scelta non filtriamo; il vino andrà in bottiglia tale quale, così da garantire maggiori integrità e genuinità.

“Il Trinus è rosso di concentrazione eccellente, di morbidezza palatale e di pulizia enologica esecutiva che si coglie limpida nel suo riverbero olfattivo splendente.”
(Luca Maroni - www.lucamaroni.com)

TRINUS - ANNO ZERO - SUPER APULIAN