

# CANTINE LE GROTTE

di Pasquale Dell'Erba

## “Fondo delle Grotte”

A partire dall'alto medioevo l'area di “Fondo delle Grotte”, dove oggi sorgono le Cantine Le Grotte all'interno del Parco Nazionale del Gargano, ha visto avvicinarsi dapprima le grandi abbazie Benedettine dell'Italia centro-meridionale come Santa Sofia di Benevento e poi nel pieno Medioevo le abbazie locali come Santa Maria delle Tremiti, San Giovanni in piano, Santa Maria di Ripalta e San Leonardo di Siponto che possedevano numerosi vigneti come attestato dalle Cronache d'Archivio. I dati archeologici acquisiti durante le indagini hanno portato al rinvenimento, in prossimità di colle Castelluccia (quota 134 mt), dell'area di frequentazione del “Castellum Caldoli”, confermata dal ritrovamento di un denaro longobardo riferibile alla prima metà del IX secolo (817-832 d.C.) che riporta sul recto l'effigie del Principe Longobardo del Ducato di Benevento “Sicone”, (PRIHCES BEHEBEH • TI, monogramma SICO unito da una croce con un quadrangolo centrale) e sul verso una croce potenziata con l'iscrizione tipica longobarda dedicata al Culto Garganico di San Michele Arcangelo (• ARCHANGELVS MICHAEL, croce potenziata su due gradini; cuneo a destra).

E' proprio grazie alle avanzate conoscenze dei monaci Benedettini di San Vincenzo al Volturno che verso la fine dell'alto medioevo, si ha un importante sviluppo economico connesso alla produzione vitivinicola riportata oggi alla luce dall'Azienda Dell'Erba che recupera nelle Cantine Le Grotte quella tradizione vitivinicola che rese importante più di mille anni fa l'intero promontorio del Gargano.

## NERO DI TROIA

PUGLIA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

### Colore

Rosso intenso con lievi riflessi violacei

### Olfatto

Bouquet speziato con sentori di mora

### Sapore

Morbido, persistente con tannini eleganti

### Temperatura di servizio

18-20 °C

### Abbinamento

Salumi, carni alla brace  
e formaggi stagionati.

### Annata di produzione

2014

### Uve

Nero di Troia 100%

### Vinificazione

Termocontrollata con macerazione

### Maturazione

### Epoca dell'imbottigliamento

Marzo

### Gradazione alcolica

14,50 % vol

