



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE

Bombino Nero Castel del Monte Rosato DOCG

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti calcarei in agro di Ruvo di Puglia.

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine Settembre - prima decade di Ottobre.

VINIFICAZIONE

Le uve selezionate vengono diraspate e sostano per alcune ore in criomacerazione a 8°C, per ottenere l'estrazione massima di aromi varietali. Il mosto fiore ottenuto da pigiatura soffice, svolge la fermentazione alcolica di circa 10 giorni in serbatoi in acciaio inox alla temperatura controllata di 14°C. Dopo 2 mesi di affinamento sulle fecce fini, il vino preserva la peculiare freschezza aromatica e si procede all'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosa tenue con riflessi lampone. Bouquet floreale e fruttato, note di rosa, lavanda, acacia, ribes e agrumi caratterizzano la sua eleganza aromatica. L'esplosione di frutto croccante si esprime anche al palato con grande personalità, mineralità e gustosa persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-11°C.

ABBINAMENTO

Il Bombino Nero rosato è un vino succoso dotato di grande duttilità negli abbinamenti. Ottimo come aperitivo, con frutti di mare crudi, formaggi e piatti a base di pesce o carni bianche.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% Vol.

