



AUGUSTALE ROSÉ

Classificazione:

Castel Del Monte Bombino Nero Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

Uve: Bombino Nero in purezza.

Zona di Produzione: Territorio ad est di Ruvo di Puglia, sulle colline calcaree dell'Alta Murgia.

Sistema di allevamento: Cordone speronato con un'intensità di 4.000 ceppi per ettaro.

Epoca di vendemmia: Metà Ottobre.

Vinificazione: Le uve vengono portate subito in cantina e sottoposte alla pigiadiraspatura, poi raffreddate a 10°, quindi subiscono una breve macerazione in pressa per 4/6 ore in modo da estrarre gli aromi delle bucce. Si raccoglie il mosto fiore per la fermentazione in acciaio a 15°. Il vino affina per 60 giorni sui lieviti prima di essere messo in bottiglia, dove resta in affinamento per ulteriori 2 mesi.

Note organolettiche: Il cerasuolo, intenso e luminoso, sfuma su vivaci nuance rubino. Un cesto colmo di fragoline di bosco, melograni e gerani regala un sorso seducente di frutta rossa fresca e croccante. Il succo di ciliegia avvolto da una delicata nota minerale chiude l'assaggio. Struttura e profondità regalano un vino ampio e di grande spessore.

Abbinamenti gastronomici: cozze ripiene, focaccia barese, tortino di fiori di zucca, pasta pomodoro e fagiolini con cacioricotta, risotto ai frutti di mare, zuppe di legumi secchi.

Temperatura di servizio: 10 C°

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 12% vol

Residuo zuccherino 3,80 g/l.

Acidità totale 5,60 g/l.

