



TERRE DEL CRIFO CASTEL DEL MONTE DOP ROSATO

Classificazione:

Castel Del Monte Denominazione di Origine Protetta Rosato.

Uve: Bombino nero in purezza.

Zona di produzione: Prime pendici collinari della Murgia a nord est di Ruvo di Puglia.

Sistema di allevamento: Pergola pugliese.

Epoca di vendemmia: Metà Settembre.

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 colore luminoso e intenso tra il lampone e la ciliegia ci riportano al vitigno d'eccellenza per i rosati. Difatti, il ventaglio odoroso ampio e variegato del bombino nero, di melograno, di gelso rosso e di freschi frutti di bosco, irrompe all'olfatto quanto al gusto. Rilevante e vitale la freschezza mentre persiste, nel finale, una sottile nota sapida.

Abbinamenti gastronomici: Cozze gratinate, pancotto, tiella, orata alla mediterranea, pomodori ripieni al forno, pizza margherita.

Temperatura di servizio: 8 C°

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 11,5% vol

Residuo zuccherino 4,30 g.l.

Acidità totale 5,70 g.l.

