



# TERRE DEL CRIFO CASTEL DEL MONTE BOMBINO BIANCO DOP

## **Classificazione:**

Castel Del Monte Denominazione di Origine Protetta Bombino Bianco.

**Uve:** Bombino bianco in purezza.

**Zona di produzione:** Colline della Murgia, a 400 m. slm.

**Sistema di allevamento:** Pergola pugliese.

**Epoca di vendemmia:** Metà Settembre.

**Vinificazione:** Le uve vengono subito portate in cantina per la pigiatura soffice, il mosto viene poi raffreddato e mantenuto a bassa temperatura per alcune ore. Una volta chiarificato, viene fatto fermentare con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox, a una temperatura di 16°C. Il successivo affinamento del vino prosegue in acciaio fino alla fase di imbottigliamento.

**Note organolettiche:** Colore giallo paglierino lucente. All'olfatto regala fragranze profumate di fiori bianchi, un'esuberante frutta croccante ed erbe aromatiche. Freschezza e sapidità in perfetto equilibrio con il suo tenore alcolico rivelano, all'assaggio, un lungo finale agrumato e balsamico.

**Abbinamenti gastronomici:** Carpacci di pesce crudo, pepata di cozze, fave e cicoria, seppie ripiene, spigola al sale.

**Temperatura di servizio:** 8 C°

## **Dati analitici:**

Grado alcolico svolto 11,5% vol  
Residuo zuccherino 5,60 g.l.  
Acidità totale 6,50 g.l.

