



# GRIFONE BOMBINO BIANCO PUGLIA IGP

## Classificazione:

Bombino Bianco Puglia Indicazione Geografica Protetta

**Uve:** Bombino Bianco in purezza.

**Zona Di Produzione:** Territorio a sud di Ruvo di Puglia.  
Sistema Di Allevamento: Pergola pugliese.

**Epoca Di Vendemmia:** Metà settembre.

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte e 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:** La pennellata oro-verde sfuma in un paglierino caldo e profondo e colora il calice. Si coglie un bouquet di fiori gialli di campo seguito da susine, mele ed erbe aromatiche. Al gusto ritorna il frutto integro e zest di cedro. La freschezza agrumata e gli echi sapidi ci restituiscono un lungo finale.

**Abbinamenti Gastronomici:** Melanzane sott'olio, insalata di polpo, cipolla di Acquaviva al forno, zucchine alla poverella, cavatelli con salsiccia e cime di rapa, caciocavallo podolico dauno.

**Temperatura di servizio:** 8 C°

## Dati analitici:

Grado alcolico svolto 11,5% vol  
Residuo zuccherino 5,20 g.l.  
Acidità totale 5,90 g.l.

