



GRIFONE CASTEL DEL MONTE DOP ROSATO

Classificazione:

Castel Del Monte Denominazione di Origine Protetta Rosato.

Uve: Bombino Nero in purezza.

Zona Di Produzione: Territorio a nord-ovest di Ruvo di Puglia.

Sistema di Allevamento: Spalliera con intensità di 3.000 ceppi per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine 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: Cerasuolo cristallino e lucente. Fragoline di bosco e gerani rosa definiscono il suo profilo aromatico mentre, al gusto, la morbida gelée fruttata avvolge la freschezza misurata dall'alcol. Il suo finale sapido e minerale restituisce un vino di armoniosa struttura.

Abbinamenti gastronomici: Acquasale, pancotto con verdure, guazzetto di cozze, pasta e pomodori secchi, zuppa di pesce dell'adriatico.

Temperatura di servizio: 8 C°

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 11,5% vol

Residuo zuccherino 5,00 g/l.

Acidità totale 5,60 g/l.

