



LE CONTRADE BELLAGRIFFI

Classificazione:

Moscateello Selvatico Puglia Indicazione Geografica Protetta.

Uve: Moscatello selvatico in purezza.

Zona di produzione: Contrada Bellagriffi, in agro di Ruvo di Puglia.

Sistema di allevamento: Alberello.

Epoca di vendemmia: Fine Agosto/inizi di 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 40 giorni sui lieviti prima di essere messo in bottiglia dove resta in affinamento per ulteriori 2 mesi.

Note organolettiche: Il suo colore giallo paglierino intenso e i riflessi dorati anticipano l'aromaticità complessa di questo vino. Sfoggia la delicata rosa tea e la pesca bianca mentre, gli agrumi, lasciano il passo a note sottili di anice e salvia. Piacevole il finale, fresco e lievemente balsamico, con ritorni di erbe officinali e rosmarino.

Abbinamenti gastronomici: Risotto alle erbe selvatiche di campo, vellutata di cicerchie e zafferano, salvia frita, patate al rosmarino, monacelle alla pugliese.

Temperatura di servizio: 10 C°

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 12% vol

Residuo zuccherino 5,20 g/l.

Acidità totale 5,50 g/l.

