

CASTEL DEL MONTE BIANCO Linea Grifone



Classificazione:

Castel Del Monte Denominazione di Origine Protetta bianco.

Uve: Pampanuto e Bombino bianco.

Zona di produzione: territorio di Ruvo, alle pendici delle Murge.

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: i riflessi oro-verde si specchiano nel giallo paglierino intenso e lucente e ci rivelano all'olfatto decisi aromi di albicocca e pesca bianca, intrecciati da un delicato floreale di magnolia e ginestra. Al gusto, predomina vivace la freschezza mentre, agrumi ed erbe aromatiche, si distendono sul lungo sfondo minerale.

Abbinamenti gastronomici: vellutata di piselli con le vongole, cous cous di verdure, frittata di lampascioni, polpo e patate con le fave, peperoni friggittelli pugliesi in padella.

Temperatura di servizio: 8 C°

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 11,5% vol

Residuo zuccherino 4,10 g/l.

Acidità totale 5,70 g/l.