

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 friggirelli 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