

CASTEL DEL MONTE BOMBINO BIANCO Linea Terre Del Crifo



Classificazione:

Castel Del Monte Denominazione di Origine Protetta Bombino bianco.

Uve: Bombino bianco in purezza.

Zona di produzione: colline della Murgia, a 400 m. slm.

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: colore giallo paglierino lucente. All'olfatto regala fragranze profumate di fiori bianchi, un'esuberante frutta croccante ed erbe aromatiche. Freschezza e sapidità in perfetto equilibrio con il suo tenore alcolico rivelano, all'assaggio, un lungo finale agrumato e balsamico.

Abbinamenti gastronomici: carpacci di pesce crudo, pepata di cozze, fave e cicoria, seppie ripiene, spigola al sale.

Temperatura di servizio: 8 C°

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 11,5% vol

Residuo zuccherino 5,60 g/l.

Acidità totale 6,50 g/l.