GRIFO
DAL 1960 PUGLIA NEL BICCHIERE

MONSERINO
Linea Le Contrade

Classificazione:
Susumaniello Puglia Indicazione Geografica Protetta.

Uve: Susumaniello in purezza.

Zona di produzione: Colline premurgiane a nordovest di Ruvo di Puglia.

Sistema di allevamento: Tendone.

Epoca di vendemmia: Tra la metà e la fine di Settembre.

Vinificazione: Le uve, appena raccolte e selezionate, vengono portate in cantina per la successiva diraspatura. La fase di macerazione avviene in fermentini di acciaio ad una temperatura di circa 25° per 8/12 giorni. Successivamente il vino fiore subisce la fermentazione malolattica. A questa fase segue l'affinamento in serbatoi di acciaio inox.

Note organolettiche: Dal colore rosso rubino intenso, brilla nel calice con lievi riflessi violacei. Al naso rivela seducenti profumi ricchi, pieni. I sentori di prugna matura, ciliegia e frutti di bosco si fondono con la vaniglia e le leggere sensazioni speziate. Dal gusto armonico, fresco e fruttato, stupisce per la buona persistenza gustativa.

Abbinamenti gastronomici: Lasagne ricche, orecchiette al ragù di braciole, melanzane ripiene, involtini di gnummareddi alla brace, formaggio canestrato pugliese.

Temperatura di servizio: 18 C°

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 13% vol
Residuo zuccherino 6,20 g.l.
Acidità totale 5,70 g.l.

CANTINA DI RUVO DI PUGLIA soc. coop. agr. | viale Madonna delle Grazie, 4 | 70037 Ruvo di Puglia (BA) | Italia
Tel. +39 080 3601611 | Fax +39 080 3614281 | E-mail info@cantinadiruvodipuglia.it
www.crifo.it | Facebook/Instagram @crifowines