

## ADELPHOS BOMBINO NERO CASTEL DEL MONTE DOCG ROSATO

**Tipologia:** DOCG CASTEL DEL MONTE

**Gradazione alcolica:** 13% Vol

**Vitigno:** Bombino Nero

**Collocazione geografica del vigneto:** Castel del Monte

**Tipologia del terreno:** Calcario di scarsa profondità

**Sistema di allevamento:** Tendone

**Vendemmia:** manuale seguendo le curve di maturazione

**Epoca vendemmia:** prima settimana di Ottobre

**Vinificazione:** criomacerazione delle uve per 48 ore, pigiatura con diraspapigiatrice e fermentazione termo condizionata

**Maturazione ed affinamento:** affinato in acciaio e immesso in commercio un mese dopo l'imbottigliamento

**Caratteristiche organolettiche:** si presenta su tonalità rosa pallido con lievi riflessi violacei. Al naso sprigiona profumi di fragola ciliegia e mora. Al palato piacevolmente fresco e fruttato

**Formato bottiglia:** Borgognotta bianco 75 cl tappo agglomerato

**Abbinamento gastronomico:** Ottimo come aperitivo, si abbina a piatti di mare o carni bianche

**Bicchiere consigliato:** tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente

**Temperatura:** 8-10° C