

ANGIULI 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