ACQUISTATO IL .....

Bombino Castel del Monte rosè bio DOCG 2018



Un rosé irresistibile

Bombino Nero DOCG Castel del Monte BIO rosè di Vignuolo è prima di tutto autoctono, da uve Bombino Nero e Nero di Troia. In seconda battuta è un rosato di gran spessore, ha carattere da vendere. Non nasconde la propria natura: lo si vede da un colore rosé brillante, luminoso e carico d'energia. Inebria per un bouquet articolato, con spiccati cenni floreali e fruttati. Armonioso all'assaggio, sposa suggestioni di bacche e frutta a più delicati cenni di fiori. Ottimo come aperitivo, il Bombino Nero DOCG Castel del Monte BIO è pronto ad affrontare abbinamenti insoliti, che vanno oltre il classico e sfidano territori culinari ricercati e sempre stimolanti. Da provare con la cucina indiana, con la quale crea suggestive alchimie grazie all'espressiva ricchezza di spezie e aromi. Un rosé unico, capace di esprimere sorso a sorso tutta la personalità della Puglia.

La Cantina di Andria, a marchio Vignuolo, propone dal 1959 vini che sono il risultato del lavoro dei suoi 40 soci produttori, che allevano le proprie vigne in circa 200 ettari distribuiti sulle colline della Murgia all'ombra di Castel del Monte, Puglia. La cantina ha da sempre focalizzato l'attenzione sugli uvaggi tipici della zona di Andria quali per esempio il Nero di Troia, il Bombino Nero e il Bombino Bianco. Nel 2015 la cantina ha lanciato la propria linea biologica che include vini rossi, rosati e bianchi che vanno a completare un'offerta variegata sempre focalizzata alla valorizzazione del territorio e delle varietà che lo contraddistiguono..

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Nord,180m s.l.m
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Bombino nero 100%
Gradazione	12,50 % vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Eccellente come aperitivo!
Vinificazione	Vinificato con moderne tecnologie a temperatura controllata in contenitori d'acciaio. Contatto con le bucce per circa 24 ore. L'affinamento avviene prima in vasche di cemento per circa 6 mesi, grazie al quale si estraggono note fruttate più intense, successivamente in bottiglia.
Sensazioni	Vino rosato ottenuto dalla fermentazione alcolica di uve Bombino nero. Di colore rosè brillante, con profonde sfumature corallo, di sapore armonioso, aromi di bacche e note floreali.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821