ACQUISTATO IL .....

Castel del Monte Bombino Nero Rosato DOCG Pungirosa 2015



Il Bombino Nero si tinge di rosa

Il vero winelover non si fa certo intimidire dalla calura estiva: per affrontarla in modo adeguato, e perché no, godendo anche non poco, ci viene in aiuto il Pungirosa. Bombino Nero, la varietà più tipica di Castel del Monte, in versione rosata. Ah: firmato Rivera, l?azienda punto di riferimento della zona. Serve altro?

Che dire sui rosati della Puglia, se non che sono buonissimi? Chi sostiene il contrario, non ha ancora assaggiato il Pungirosa. Il bombino nero è un vitigno particolarmente adatto alla produzione dei rosati, grazie alla limitata presenza di sostanze coloranti nella buccia e alla polpa succosissima. Il risultato è un vino di ottima acidità, freschissimo grazie al tenore alcolico limitato, da sbicchierare come aperitivo, a tavola o quando più vi piace. Sebastiano de Corato ha fondato l'Azienda Vinicola Rivera nel 1950. Negli Anni 60 la vecchia cantina è stata completamente ristrutturata. All?inizio degli anni '80 Carlo, figlio di Sebastiano, accanto alle varietà tradizionali (pampanuto, bombino bianco e nero, nero di troia, montepulciano e aglianico) ha introdotto nei vigneti varietà internazionali nobili a bacca bianca, come il sauvignon e lo chardonnay. Gli attuali 95 ettari di vigneto sono divisi in tre corpi principali, Tafuri, Coppa e Lama di Corvo, a un altitudine variabile tra i 200 e i 320 m s.l.m. Rivera oggi porta avanti l?impegno iniziato con la gestione di Sebastiano, che punta sulla valorizzazione delle varietà autoctone per ottenere vini di grande pregio e carattere.

La Vigna

Terreno	Roccioso
Esposizione	Nord-Est, 320m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.800 ceppi per ettar

Il Vino

Tipologia Provenienza	Puglia
Uve	Bombino nero 100%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Perfetto quest?estate, da bere entro la fine dell?anno
Abbinamento	Antipasti di mare, primi piatti leggeri, carni bianche e secondi di pesce
Vinificazione	La vendemmia avviene nei primi giorni di ottobre. Il mosto viene tenuto a contatto con le bucce in serbatoi in acciaio per circa 22-24 ore alla temperatura di 5-6 °C per estrarre solo le sostanze aromatiche più delicate. Dopo la svinatura senza pressatura, la fermentazione del mosto continua a 18-20°C per 12-14 giorni; affinamento in vasche di cemento vetrificato per qualche mese, poi in bottiglia
Sensazioni	Colore rosato carico, al naso conferma l'espressività delle annate passate. Fruttato, morbido e piacevole acidità sul finale

© 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