ACQUISTATO IL .....

"Terre del Crifo" Castel del Monte DOP Bombino Bianco 2024



Agrumato e balsamico

Ruvo di Puglia si trova sulle prime pendici collinari della Murgia. Qui viene prodotto questo interessante Castel del Monte DOP Bianco. Lo propone CRIFO, storico marchio della Cantina di Ruvo di Puglia. I vigneti si trovano a un'altitudine di circa 400 metri sul livello del mare, beneficiando di un microclima temperato e ventilato, che favorisce una maturazione lenta e uniforme delle uve. Qui il suolo è marnoso, leggermente argilloso e arricchito da componenti sabbiose di origine carsica. Questo contribuisce a conferire al vino una freschezza e una mineralità distintive. Il vitigno di base è il Bombino bianco, autoctono pugliese che si esprime al meglio proprio in queste terre. Coltivato con la tradizionale pergola, il Bombino bianco è particolarmente apprezzato per la sua capacità di mantenere una buona acidità anche in condizioni climatiche particolarmente calde. Subito dopo la vendemmia, le uve vengono portate in cantina e sottoposte a una pigiatura soffice, per estrarre il cosiddetto mosto fiore. Questo viene poi raffreddato e mantenuto a bassa temperatura per alcune ore, una tecnica che aiuta a conservare i delicati aromi fruttati e floreali. Dopo una chiarificazione naturale, il mosto viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, utilizzando lieviti selezionati. Il vino prosegue il suo affinamento in acciaio fino alla fase di imbottigliamento, per mantenere intatta la sua freschezza e vivacità. Castel del Monte DOP Bianco si presenta con un colore brillante, giallo paglierino. Al naso, profumi intensi e fragranti di fiori bianchi, seguiti da note di frutta croccante e un accenno di erbe aromatiche. In bocca, la freschezza e la sapidità si bilanciano perfettamente con il tenore alcolico, offrendo un sorso armonioso e piacevolmente persistente. Il finale è lungo e si arricchisce di note agrumate e balsamiche, che invitano a un nuovo assaggio. Da provare con piatti leggeri e saporiti, come carpacci di pesce crudo, pepata di cozze, fave e cicoria, seppie ripiene e spigola al sale. La sua freschezza lo rende anche un ottimo compagno per aperitivi e antipasti.

La Cantina di Ruvo di Puglia è un bel esempio di cooperazione che funziona e porta valore al suo territorio. La sua fondazione risale al 1960, quando 28 vignaioli decisero di unirsi per migliorare la loro forza contrattuale nella vendita delle uve, spesso acquistate da grandi gruppi nazionali. Questa unione segnò l'inizio di un percorso di crescita e trasformazione che, negli anni, ha portato la Cooperativa a evolversi da semplice produttrice di mosti a cantina capace di produrre vini imbottigliati di alta qualità. In questo percorso, il 2010 rappresenta una tappa fondamentale. In quell'anno, infatti, viene inaugurato un nuovo impianto enologico, progettato per lavorare le varietà autoctone pugliesi. I vigneti della cantina insistono su un territorio che abbraccia le province di Bari e Barletta-Andria-Trani, nel cuore della Puglia. La vicinanza del mare offre un microclima ideale per la viticoltura, grazie alle brezze marine che attenuano le alte temperature estive tipiche della zona. I vigneti sono coltivati con diverse tecniche tradizionali, tra cui l'alberello e la pergola pugliese. Tra i vitigni coltivati i principali autoctoni, come il Nero di Troia, il Primitivo e il Bombino Bianco. La denominazione storica della cooperativa, Cantina della Riforma Fondiaria, è alla base dell'acronimo CRIFO, con cui i vini della Cantina sono da sempre conosciuti. Oggi la Cantina può contare sulla collaborazione di oltre

La Vigna

Terreno	Terreno marnoso, leggermente argilloso, miste a sabbia di origine carsica.
Esposizione Allevamento	Pergola Pugliese
Densità imp.	3000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Bombino Bianco 100%
Gradazione	11.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivi, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve vengono subito portate in cantina per la pigiatura soffice, il mosto viene poi raffreddato e mantenuto a bassa temperatura per alcune ore. Una volta chiarificato, viene fatto fermentare con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox, a una temperatura di 16°C. Il successivo affinamento del vino prosegue in acciaio fino alla fase di imbottigliamento.
Sensazioni	Colore giallo paglierino lucente. All'olfatto regala fragranze profumate di fiori bianchi, un'esuberante frutta croccante ed erbe aromatiche. Freschezza e sapidità in perfetto equilibrio con il suo tenore alcolico rivelano, all'assaggio, un lungo finale agrumato e balsamico. Carpacci di pesce crudo, pepata di cozze, fave e cicoria, seppie ripiene, spigola al sale.

400 soci che garantiscono una produzione annua che supera le 8.000 tonnellate di uva.

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