ACQUISTATO IL .....

"Terre del Crifo" Castel del Monte DOP Rosato 2024 2024



La Vigna

Terreno	Terreno marnoso, leggermente argilloso, miste a sabbia di origine carsica.
Esposizione	Prime pendici collinari della Murgia a nord est di Ruvo di Puglia.
Allevamento	Pergola pugliese
Densità imp.	3000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Bombino Nero 100%
Gradazione	11.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivi, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve vengono portate subito in cantina e sottoposte alla pigiadiraspatura, poi raffreddate a 10° e lasciate a breve macerazione in pressa per 4/6 ore, in modo da estrarre gli aromi delle bucce. Segue la fermentazione in acciaio a 15°. Il vino affina per 60 giorni sui lieviti e poi in bottiglia, dove resta in affinamento per ulteriori 2 mesi.
Sensazioni	Il colore luminoso e intenso tra il lampone e la ciliegia ci riportano al vitigno d'eccellenza per i rosati. Difatti, il ventaglio odoroso ampio e variegato del bombino nero, di melograno, di gelso rosso e di freschi frutti di bosco, irrompe all'olfatto quanto al gusto. Rilevante e vitale la freschezza mentre persiste, nel finale, una sottile nota sapida.

Piccolo gioiello enologico

Autentico gioiello enologico, Castel del Monte DOP Rosato di CRIFO è un vino che esprime appieno il territorio di Ruvo di Puglia. Ci troviamo nel cuore della Murgia, un angolo di Puglia caratterizzato da un terroir unico. Qui le prime pendici collinari si innalzano fino a 400 metri sul livello del mare, offrendo condizioni climatiche e geologiche ideali per la coltivazione della vite. Il vitigno di base è il Bombino Nero, una varietà autoctona particolarmente apprezzata per la sua versatilità e per la capacità di dare vita a vini rosati di grande finezza e aromaticità. In questo caso l'uva è coltivata con il tradizionale sistema a pergola pugliese, beneficiando dell'altitudine e della vicinanza al mare. Dopo la vendemmia, le uve vengono immediatamente portate in cantina, dove subiscono una delicata pigiadiraspatura e vengono raffreddate a 10°C. Questo raffreddamento iniziale serve a preservare gli aromi freschi delle bucce, che verranno successivamente estratti attraverso una breve macerazione in pressa, della durata di 4-6 ore. Questa fase è cruciale per conferire al vino il suo caratteristico colore luminoso. Segue la fermentazione del mosto fiore in acciaio, preservando la vivacità aromatica del Bombino Nero. Infine, al termine della trasformazione, il vino affina per 60 giorni sui lieviti, prima di essere imbottigliato e lasciato a riposo per ulteriori due mesi. Questo Castel del Monte DOP Rosato offre un bouquet ampio e variegato, in cui spiccano note di melograno, gelso rosso e freschi frutti di bosco. In bocca la freschezza è vitale, sostenuta da una persistenza gustativa che si conclude con una sottile nota sapida, tipica del terroir murgiano. Ottimo sia con i piatti della cucina di mare che con quelli più tipici della tradizione pugliese. Da provare con cozze gratinate, la tiella e un'orata alla mediterranea. Da provare anche con pizza margherita e piatti a base di verdure.

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 varietà di uve, tra cui l'autoctono Nero di Troia, il Bombino Bianco e il Primitivo. La cantina, nata come 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 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