



ACQUISTATO IL

"Terre del Crifo" Castel del Monte DOP Rosato 2024

2024

Piccolo gioiello enologico



La Vigna

Terreno	Terreno marnoso, leggermente argilloso, misto 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 sotto breve macerazione in pressa per 4/6 ore, in modo da favorire la fermentazione in acciaio a 15°. Il vino affina per un ulteriore 2 mesi.
Sensazioni	Il colore luminoso e intenso tra il lampone e la ciliegia, con bouquet profondo e variegato del bombino nero, con sentori di frutta rossa e di erbe aromatiche. In bocca è ampio, sottile e ricco di tanini, con una persistente freschezza.

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.

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