



ACQUISTATO IL .....

"Veritas" Bombino Nero DOCG 2024

2024

## Fresco e armonioso



Svinando

Il Castel del Monte Bombino Nero DOCG Rosé Veritas di Torrevento è un vino che garantisce un sorso fresco e armonioso. Nasce nel cuore della Puglia, nell'area di Castel del Monte, celebre per il suo imponente castello ottagonale, patrimonio dell'UNESCO. In questa zona, in Contrada Pedale, i terreni calcareo-rocciosi di medio impasto rappresentano un substrato eccellente per la viticoltura. I vigneti si trovano a un'altitudine compresa tra i 400 e i 500 metri sul livello del mare, beneficiando di un microclima unico che favorisce la crescita di uve di alta qualità. Veritas è figlio del Bombino Nero, un vitigno a bacca nera introdotto in Puglia in epoca antica. Noto anche come "Buon vino" per la sua vigoria e l'elevata resa sia in termini di materia prima che di mosto ottenuto, questo vitigno è apprezzato soprattutto per la sua capacità di produrre vini rosati freschi e aromatici, con una buona acidità e note fruttate. La vendemmia avviene tra fine settembre e la prima decade di ottobre, quando le uve raggiungono la maturazione ottimale. Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta a temperatura controllata per preservare gli aromi delicati del vitigno. L'affinamento avviene in acciaio per 4 mesi, mantenendo la freschezza e la vivacità del vino. Colore rosa tenue, delicato e luminoso, al naso rivela un bouquet floreale, arricchito da sentori di lampone e fragole fresche. In bocca è leggiadro e fresco, con un equilibrio armonioso che invita al sorso successivo. Concepito per essere consumato giovane, per apprezzarne appieno la freschezza e gli aromi fruttati, Veritas si rivela un vino estremamente versatile a tavola. Si abbina bene a un menù di pesce, a carni bianche, risotti e formaggi di media stagionatura. La sua freschezza e leggerezza lo rendono ideale anche come aperitivo.

La storia di Torrevento inizia oltre un secolo fa. Nel 1913, Francesco Liantonio, nonno dell'attuale presidente, si imbarcò sedicenne sulla nave "Hamburg" diretta a New York, in cerca di fortuna. Negli Stati Uniti, vendendo ghiaccio per strada, riuscì a costruire una piccola fortuna che gli permise, nel 1923, di tornare nella sua amata Puglia. Stabilitosi a Palo del Colle, iniziò l'attività di produzione e commercio di olio extravergine e la trasformazione delle uve. Nel 1948 i fratelli Liantonio acquistarono un ex monastero benedettino del Seicento e 57 ettari di vigneti circostanti in contrada "Torre del Vento", nel cuore della Murgia barese. Nel 1950, poi, Gaetano Liantonio ereditò la tenuta, la ristrutturò e fondò la "Vinicola Torrevento", trasformata in SRL nel 1989. La cantina si è specializzata nella produzione di vini Castel del Monte DOC ed è stata tra le "pioniere" nella riscoperta del Nero di Troia. Oggi Torrevento gestisce oltre 500 ettari di vigneti in Puglia, perseguendo un equilibrio tra innovazione e tradizione. La cantina basa il suo sviluppo su ricerca, sostenibilità e qualità, valori che hanno guidato i fondatori nel creare vini d'eccellenza rappresentativi della cultura e dei sapori pugliesi.

### La Vigna

**Terreno** calcareo roccioso, di medio impasto

**Esposizione Allevamento** contospalliera cordone speronato

**Densità imp.** 4200

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosato fermo

**Provenienza** Puglia

**Uve** bombino nero 100%

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di pesce, Menù di carne

**Vinificazione** Vendemmia: fine settembre- prima decade di ottobre. Vinificazione: pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata. Affinamento: acciaio 4 mesi.

**Sensazioni** Il colore è un rosa tenue, delicato e luminoso nel calice. Al naso presenta un bouquet floreale, con sentori di lampone e fragole fresche. In bocca è leggiadro, fresco, dal grande equilibrio.

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