ACQUISTATO IL .....

"Veritas" Bombino Nero DOCG 2025 2025



Fresco e armonioso

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	controspalliera 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