



ACQUISTATO IL

"Pungirosa" Bombino Nero Castel del Monte DOCG 2023 2023

Piacevolmente minerale



Il Pungirosa, Castel del Monte DOCG rosato, esalta le caratteristiche peculiari della varietà Bombino Nero. Autoctona della zona di Castel del Monte, è da sempre considerata l'uva ideale per produrre vini rosati, tanto da meritare la "G" di Garantita. In questo caso, Pungirosa è frutto di una breve macerazione delle bucce a bassa temperatura. Il processo dura quel tanto che basta per estrarre quella delicata punta di colore, oltre alle sostanze aromatiche più delicate. Si ottiene così un vino che è facile definire "fresco e succoso". Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosa buccia di cipolla, con leggeri riflessi violacei. Al naso stupisce per il suo bouquet delicato, con note di rosa canina e ciliegia. In bocca, invece, è decisamente fresco e morbido, con un perfetto bilanciamento tra frutto e acidità. Il finale, particolarmente lungo, rivela una bella venatura minerale. Perfetto come aperitivo per una serata in compagnia, è il vino versatile per eccellenza. Ottimo con pesci e carni delicate, può regalare grandi soddisfazioni anche se abbinato a una buona pizza Margherita.

C'era un tempo in cui la Puglia era considerata il serbatoio dell'Italia in termini di vini mediocri. Per lo più rossi potenti e alcolici, spesso utilizzati per dare un aiuto ai delicati vini del nord Italia, più scarichi in termini di colore e alcol. C'era un tempo, appunto. Perché oggi la Puglia può vantare un importante livello qualitativo dei propri vini, capaci di competere ad armi pari sui principali mercati di tutto il mondo. Tra i protagonisti di questo "Rinascimento" pugliese c'è senza dubbio l'azienda Rivera. Fondata alla fine degli anni '40, per molti esperti e appassionati è anzi il simbolo stesso di questa rinascita. Azienda familiare, infatti, da sempre è impegnata nella valorizzazione del proprio territorio. Grazie a un fortunato "progetto qualità" che parte da un'attenta conduzione dei 75 ettari di vigna aziendali, secondo protocolli di agricoltura sostenibile. Vigneti moderni e allevati a spalliera, sono coltivati con le principali varietà autoctone della zona come il Bombino Bianco, il Bombino Nero, il Nero di Troia, il Fiano, l'Aglianico e il Moscato Reale. Ma anche internazionali, come lo Chardonnay e il Sauvignon.

La Vigna	
Terreno	Roccioso-calcareo
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Alberello
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Rosato Fermo Secco DOC
Provenienza	Puglia
Uve	Bombino Nero 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	La vendemmia avviene nei primi giorni di Ottobre. Il mosto viene tenuto a contatto con le bucce in serbatoi in acciaio per circa 22-24 ore alla temperatura di 5-6 °C per estrarre solo le sostanze aromatiche più delicate. Dopo la svinatura senza pressatura, la fermentazione del mosto continua a 18-20°C per 12-14 giorni
Sensazioni	Colore rosa buccia di cipolla con riflessi violacei. Bouquet delicato e pulito con note di rosa canina, ciliegia e salvia. Al palato fresco e morbido ben bilanciato da una delicata acidità, con finale lungo e succoso

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821