

BOMBINO BIANCO

Linea Grifone

**Classificazione:**

Bombino Bianco Puglia Indicazione Geografica Protetta.

Uve: Bombino Bianco in purezza.

Zona di produzione: Territorio a sud di Ruvo di Puglia.

Sistema di allevamento: Pergola pugliese.

Epoca di vendemmia: Metà settembre.

Vinificazione: Le uve vengono raccolte e subito portate in cantina per la pigiatura soffice, il mosto viene poi raffreddato e mantenuto a bassa temperatura per alcune ore. Una volta chiarificato, viene fatto fermentare con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 16 °C. Il successivo affinamento del vino prosegue in acciaio fino alla fase di imbottigliamento.

Note organolettiche: La pennellata oro-verde sfuma in un paglierino caldo e profondo e colora il calice. Si coglie un bouquet di fiori gialli di campo seguito da susine, mele ed erbe aromatiche. Al gusto ritornano il frutto integro e lo zest di cedro. La freschezza agrumata e gli echi sapidi ci restituiscono un lungo finale.

Abbinamenti gastronomici: Melanzane sott'olio, insalata di polpo, cipolla di Acquaviva al forno, zucchine alla poverella, cavatelli con salsiccia e cime di rapa, caciocavallo podolico dauno.

Temperatura di servizio: 8 °C

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 11,5% vol

Residuo zuccherino 5,20 g/L

Acidità totale 5,90 g/L