

CASTEL DEL MONTE BOMBINO BIANCO Linea Terre del Crifo

**Classificazione:**

Castel Del Monte Denominazione di Origine Protetta Bombino Bianco.

Uve: Bombino Bianco in purezza.

Zona di produzione: Colline della Murgia a 400 m. slm.

Sistema di allevamento: Pergola pugliese.

Epoca di vendemmia: Metà settembre.

Vinificazione: Le uve vengono 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: Colore giallo paglierino lucente. All'olfatto regala fragranze profumate di fiori bianchi, un'esuberante frutta croccante ed erbe aromatiche. Freschezza e sapidità in perfetto equilibrio con il suo tenore alcolico rivelano, all'assaggio, un lungo finale agrumato e balsamico.

Abbinamenti gastronomici: Carpacci di pesce crudo, pepata di cozze, fave e cicoria, seppie ripiene, spigola al sale.

Temperatura di servizio: 8 °C

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 11,5% vol

Residuo zuccherino 5,60 g/L

Acidità totale 6,50 g/L