

VENTIFILE

BOMBINO NERO ROSATO PUGLIA IGP

Vitigno:

100% Bombino Nero

Zona di produzione: Cassano delle Murge (Ba),
Parco Nazionale dell'Alta Murgia.

Altitudine ed esposizione:

450 metri sul livello del mare, con esposizione a sud / sud-est.

Tipo di terreno: mediamente roccioso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 4500 piante per ettaro

Resa per ettaro: 100 quintali per ettaro

Invecchiamento: 3 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia

Gradazione: 12% vol.

Valutazione sensoriale: un bel rosa della tonalità dei fiori di pesco, delicato e luminoso. Aromi suadenti con sentori freschi di melograno, ciliegia e pesca, ed un lieve tocco floreale. Al palato conferma la delicatezza, con un ingresso segnato dalla fresca acidità, buon corpo e lunga progressione aromatica che si arricchisce anche di sentori agrumati.

Abbinamento: eccellente con gli antipasti, verdure grigliate, zuppe, pesce arrosto, carni bianche e formaggi delicati. Da servire alla temperatura di 8-10°C.

Grapes: 100% Bombino Nero (Black Bombino)

Production zone:

Cassano delle Murge (BA), Alta Murgia
National Park.

Soil: Medium-textured soil.

Altitude and sun exposure: 450 MASL, south/south-east

Training system, plant density and yield.

Pruned-spur cordon-trained,

4.500 plants per hectare, 100 q per hectare.

Ageing: 3 months in stainless steel, 3 months in bottle

Alcohol (%vol): 12%

Sensory evaluation: beautiful pink color, delicate and bright, recalling peach flowers. Persuasive aroma, reminding pomegranate, cherry and peach, combined with a light floral touch. Delicate in the mouth, medium body, shows a fresh acidity and a long aromatic progression, enriched by a delicate citrus fragrance.

Food pairing: serve at 8-10°C. Excellent with appetizers, grilled vegetables, soups, roasted fish, white meat and delicate cheeses.



Contiene Solfiti