

I CASTEL DEL MONTE DOC

PRIMARONDA



PRIMARONDA

Castel del Monte DOC
Rosato

vitigni utilizzati:

Bombino nero

zona ubicazione vigneti:

Territorio Pugliese – colline dell'area della DOC Castel del Monte

altitudine:

350 – 400 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

calcareao argilloso di medio impasto

sistema di allevamento:

controspalliera cordone speronato

ceppi/ha:

4.200

resa uva q.li/ha:

110 q.li

epoca di vendemmia:

fine settembre - 1^a decade di ottobre

vinificazione:

pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata

affinamento:

acciaio 4 mesi – bottiglia

alcol svolto:

12,0% vol

colore:

vino dal colore rosa con riflessi violacei appena accennati

profumo:

bouquet adeguatamente fruttato

sapore:

gusto pieno, rotondo con sentori di frutti esotici, piacevolmente equilibrato

abbinamenti:

ottimo vino da tutto pasto, indicato per minestre, carni bianche e formaggi delicati

temperatura di servizio:

8°-10°C

conservazione:

in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750