

I CASTEL DEL MONTE DOCG

VERITAS

VERITAS

Castel del Monte
Bombino Nero DOCG
Rosato

vitigni utilizzati:

Bombino nero

zona ubicazione vigneti:

Territorio Pugliese, colline
dell'area della DOCG Castel
del Monte Bombino Nero

altitudine:

400 – 500 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

calcareo - roccioso di medio
impasto

sistema di allevamento:

contropalliera cordone
speronato

ceppi/ha:

4.200

resa uva q.li/ha:

100 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 intenso

profumo:

bouquet fruttato con sentori
di piccoli frutti rossi

sapore:

gusto equilibrato, fresco,
pieno e rotondo

abbinamenti:

vino particolarmente versatile,
felicemente abbinabile a tutti i
pasti

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

