



## CARATTERISTICHE

### DENOMINAZIONE

*Bombino Nero Castel del Monte Rosato DOCG*

### ANNATA

*2021*

### ZONA DI PRODUZIONE

*Vigneti calcarei in agro di Ruvo di Puglia.*

### EPOCA DI VENDEMMIA

*Fine Settembre - prima decade di Ottobre.*

### VINIFICAZIONE

*Le uve selezionate vengono diraspate e sostano per alcune ore in criomacerazione a 8°C, per ottenere l'estrazione massima di aromi varietali. Il mosto fiore ottenuto da pigiatura soffice, svolge la fermentazione alcolica di circa 10 giorni in serbatoi in acciaio inox alla temperatura controllata di 14°C. Dopo 2 mesi di affinamento sulle fecce fini, il vino preserva la peculiare freschezza aromatica e si procede all'imbottigliamento.*

### NOTE DEGUSTATIVE

*Colore rosa tenue con riflessi lampone. Bouquet floreale e fruttato, note di rosa, lavanda, acacia, ribes e agrumi caratterizzano la sua eleganza aromatica. L'esplosione di frutto croccante si esprime anche al palato con grande personalità, mineralità e gustosa persistenza.*

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

*9 - 11°C.*

### ABBINAMENTO

*Il Bombino Nero rosato è un vino succoso dotato di grande duttilità negli abbinamenti. Ottimo come aperitivo, con frutti di mare crudi, formaggi e piatti a base di pesce o carni bianche.*

### GRADAZIONE ALCOLICA

*12,50% Vol.*



## CINQUE FOGLIE Bombino Nero Castel del Monte Rosato DOCG Lt 0,75 (BTG.)

Dimensione esterna collo (cm)	Dimensione articolo (cm)	Codice EAN articolo	Codice EAN collo	Articoli per collo	Colli per piano	Piani per pallet	Colli per pallet	Altezza pallet (cm)	Articoli per pallet	Peso totale pallet (Kg)
23,5 x 15,8 x 31,3	7,63 x 30,1	8005479033117	8005479033124	6	24	5	120	173	720	945

**Azienda Vinicola ed Olearia di Francesco Lamonarca & C. snc**

70037 Ruvo di Puglia (Ba) - Via P. Ravanas, 1 - Zona Industriale - Tel. 080.361.21.70 - 080.362.82.00 - Fax 080.362.99.04 - www.lamonarca.it