

ROSÈ

CASTEL DEL MONTE D.O.C.



Uno dei rosati che hanno fatto la storia dell'enologia italiana. Le sue peculiari caratteristiche derivano dalla varietà da cui si ottiene, il Bombino Nero, coltivata esclusivamente sulle colline della Murgia nella zona doc Castel del Monte. Il rosé è sempre stato l'orgoglio della Rivera tanto che si è voluto identificare il suo nome con il marchio aziendale.

VARIETÀ: 100% BOMBINO NERO

AREA DI PRODUZIONE: Zona collinare della Murgia nei comuni di Andria e Corato nella zona D.O.C. Castel del Monte

VIGNETI: Vecchi vigneti ad alberello o a spalliera coltivati sulle colline intorno al Castel del Monte a 250-300 metri s.l.m. La resa media è di 90-100 quintali di uva per ettaro

BOMBINO NERO: Non si adatta alla produzione di vini rossi sia perché la buccia sottile sopporta solo una breve macerazione, sia perché è povera di sostanze coloranti. È invece particolarmente idonea alla produzione del rosato poiché la polpa è molto succosa. Ciò consente di ottenere circa il 60-63% di mosto fiore dalla sola sgrondatura naturale dell'uva pigiata senza necessità di pressioni

VINIFICAZIONE: La vendemmia avviene a fine Settembre. Il mosto è tenuto a contatto con le bucce in serbatoi di acciaio per circa 18 ore, dopo la separazione senza pressatura del mosto fiore, la fermentazione continua a 18-20°C per 10 giorni

AFFINAMENTO: Il vino è pronto per il consumo 6-7 mesi dopo la vendemmia

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore cerasuolo chiaro con riflessi violacei; bouquet intenso e fruttato con note di fragola e ciliegia. Fresco al palato, fruttato, gradevolmente acidulo. Finale lungo e asciutto

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna molto bene alla cucina mediterranea. Va servito a 10°-12°C

DATI ANALITICI: Alcool: 12%; Acidità Totale: 5.75 g/l; pH: 3.25; Zucchero Residuo: 2.80 g/l; Totale SO₂: 81 mg/l