



ACQUISTATO IL .....

"Augustale" Castel del Monte DOCG Bombino Nero Rosato 2023



Svinando

## Rosato elegante e fresco

Un Castel del Monte DOCG, questo Augustale Rosato proposto da CRIFO, che rappresenta la punta di diamante della cantina. Una delle migliori espressioni, in rosa, di un autoctono pugliese, il Bombino Nero, simbolo dell'Alta Murgia. Questo rosato, infatti, nasce nelle colline calcaree che circondano Ruvo di Puglia, una zona dove la viticoltura trova terreno fertile, grazie a un suolo ricco di minerali e a un clima che, con le sue escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorisce la maturazione ottimale delle uve. Da parte sua il Bombino Nero è un vitigno unico nel suo genere, noto per la sua capacità di produrre vini rosati di grande eleganza e freschezza. Coltivato a cordone speronato, con una densità di 4.000 ceppi per ettaro, dà vita a grappoli di qualità eccellente, grazie anche a una ridotta resa per pianta. La vendemmia avviene a metà ottobre, quando le uve hanno raggiunto una maturazione perfetta, con un buon equilibrio tra zuccheri e acidi. A quel punto il processo di vinificazione è attentamente curato per preservare tutta la freschezza e la delicatezza del Bombino Nero. La macerazione in pressa, della durata di 4-6 ore, è fondamentale per estrarre gli aromi fruttati dalle bucce senza però caricare troppo il mosto di colore. Quindi il mosto fiore, il più pregiato, viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Segue una fase di affinamento sui lieviti per 60 giorni, seguito da ulteriori 2 mesi in bottiglia. Colore cerasuolo intenso e luminoso, che sfuma su tonalità rubino vivaci, al naso si rivela ricco e invitante, con note di fragoline di bosco, melograno e geranio, che anticipano un sorso fresco e croccante di frutta rossa. In bocca stupisce per l'equilibrio, con una freschezza vivace e una piacevole mineralità. Rosato di grande spessore, è capace di sorprendere per la sua profondità e la sua capacità di coniugare leggerezza e complessità. Gli abbinamenti gastronomici spaziano dai piatti di mare a quelli di terra. Da provare con cozze ripiene, focaccia barese e risotto ai frutti di mare. La freschezza del vino, infatti, si sposa alla perfezione con la sapidità dei piatti, esaltando ogni boccone.

La Cantina di Ruvo di Puglia è un bel esempio di cooperazione che funziona e porta valore al suo territorio. La sua fondazione risale al 1960, quando 28 vignaioli decisero di unirsi per migliorare la loro forza contrattuale nella vendita delle uve, spesso acquistate da grandi gruppi nazionali. Questa unione segnò l'inizio di un percorso di crescita e trasformazione che, negli anni, ha portato la Cooperativa a evolversi da semplice produttrice di mosti a cantina capace di produrre vini imbottigliati di alta qualità. In questo percorso, il 2010 rappresenta una tappa fondamentale. In quell'anno, infatti, viene inaugurato un nuovo impianto enologico progettato per lavorare le varietà autoctone pugliesi. I vigneti della cantina insistono su un territorio che abbraccia le province di Bari e Barella, Andria, Trani, nel cuore della Puglia. La vicinanza del mare offre un microclima ideale per la viticoltura, grazie alle brezze marine che attenuano le alte temperature. È in questo clima che il Bombino Nero, simbolo di grande eleganza e freschezza, si esprime al meglio. La cantina, infatti, è stata progettata per preservare la freschezza e la delicatezza del Bombino Nero. La macerazione in pressa, della durata di 4-6 ore, è fondamentale per estrarre gli aromi fruttati dalle bucce senza però caricare troppo il mosto di colore. Quindi il mosto fiore, il più pregiato, viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Segue una fase di affinamento sui lieviti per 60 giorni, seguito da ulteriori 2 mesi in bottiglia. Colore cerasuolo intenso e luminoso, che sfuma su tonalità rubino vivaci, al naso si rivela ricco e invitante, con note di fragoline di bosco, melograno e geranio, che anticipano un sorso fresco e croccante di frutta rossa. In bocca stupisce per l'equilibrio, con una freschezza vivace e una piacevole mineralità. Rosato di grande spessore, è capace di sorprendere per la sua profondità e la sua capacità di coniugare leggerezza e complessità. Gli abbinamenti gastronomici spaziano dai piatti di mare a quelli di terra. Da provare con cozze ripiene, focaccia barese e risotto ai frutti di mare. La freschezza del vino, infatti, si sposa alla perfezione con la sapidità dei piatti, esaltando ogni boccone.

### La Vigna

**Terreno** Calcareo, ciottoloso, leggermente argilloso tendenzialmente siccitoso.

**Esposizione** Territorio ad est di Ruvo di Puglia, sulle colline calcaree dell'Alta Murgia.

**Allevamento** Cordone Speronato

**Densità imp. Il Vino**

**Tipologia** Vino rosato fermo

**Provenienza** Puglia

**Uve** Bombino Nero 100%

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 2 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce, Menù di carne

### Vinificazione

Le uve vengono portate subito in cantina e sottoposte alla pigiatura spaurata, poi raffreddate a 10°, quindi subiscono una breve macerazione in pressa per 4/6 ore in modo da estrarre gli aromi delle bucce. Si raccoglie il mosto fiore per la fermentazione in acciaio a 15°. Il vino affina per 60 giorni sui lieviti prima di essere messo in bottiglia, dove resta in affinamento per ulteriori 2 mesi.

### Sensazioni

Il cerasuolo, intenso e luminoso, sfuma su vivaci tonalità rubine. È in questo clima che il Bombino Nero, simbolo di grande eleganza e freschezza, si esprime al meglio. La cantina, infatti, è stata progettata per preservare la freschezza e la delicatezza del Bombino Nero. La macerazione in pressa, della durata di 4-6 ore, è fondamentale per estrarre gli aromi fruttati dalle bucce senza però caricare troppo il mosto di colore. Quindi il mosto fiore, il più pregiato, viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Segue una fase di affinamento sui lieviti per 60 giorni, seguito da ulteriori 2 mesi in bottiglia. Colore cerasuolo intenso e luminoso, che sfuma su tonalità rubino vivaci, al naso si rivela ricco e invitante, con note di fragoline di bosco, melograno e geranio, che anticipano un sorso fresco e croccante di frutta rossa. In bocca stupisce per l'equilibrio, con una freschezza vivace e una piacevole mineralità. Rosato di grande spessore, è capace di sorprendere per la sua profondità e la sua capacità di coniugare leggerezza e complessità. Gli abbinamenti gastronomici spaziano dai piatti di mare a quelli di terra. Da provare con cozze ripiene, focaccia barese, tortino di fiori di zucca, pasta ripiena di ricotta e prosciutto, risotto ai funghi, pasta di legumi secchi.

dell'acronimo CRIFO, con cui i vini della Cantina sono da sempre conosciuti. Oggi la Cantina può contare sulla collaborazione di oltre 400 soci che garantiscono una produzione annua che supera le 8.000 tonnellate di uva.