



ACQUISTATO IL

"Bellagriffi" Moscatello Selvatico Puglia IGP 2023

2023



Tra tradizione vitivinicola e innovazione

Puglia IGP Bellagriffi di CRIFO, tra tradizione vitivinicola e innovazione. Questo bianco nasce nella Contrada Bellagriffi, un'area situata nell'agro di Ruvo di Puglia. La contrada beneficia di un microclima particolare, influenzato dalle dolci colline che degradano verso il mare Adriatico. Il suolo è prevalentemente calcareo e ricco di minerali, fornendo un substrato ideale per la coltivazione delle vigne. Questo Bellagriffi è ottenuto da Moscatello Selvatico in purezza, vitigno autoctono pugliese che rappresenta un vero e proprio tesoro del territorio. Coltivato con il sistema tradizionale ad alberello, il Moscatello Selvatico è noto per dare vita a vini aromatici e freschi. La vendemmia avviene tra fine agosto e inizio settembre. Dopo la raccolta le uve vengono rapidamente trasportate in cantina per la pigiadiraspatura. I grappoli vengono raffreddati a 10° e vengono sottoposti a una breve macerazione in pressa per 4-6 ore, passaggio cruciale per estrarre gli aromi dalle bucce. Il mosto fiore ottenuto viene poi fermentato in acciaio e il vino affina per 40 giorni sui lieviti prima di essere imbottigliato. Seguono ulteriori 2 mesi di riposo in cantina prima di essere messo in commercio. Giallo paglierino intenso, arricchito da riflessi dorati, al naso emerge immediatamente un bouquet che combina la delicatezza della rosa tea con la dolcezza della pesca bianca, mentre gli agrumi aggiungono freschezza. Note sottili di anice e salvia arricchiscono il profilo aromatico, conducendo a un finale fresco e lievemente balsamico, con ritorni di erbe officinali e rosmarino che persistono al palato. Il Bellagriffi si abbina bene a risotti e piatti saporiti della tradizione pugliese.

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 Barletta-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 estive tipiche della zona. I vigneti sono coltivati con diverse tecniche tradizionali, tra cui l'alberello e la pergola pugliese. Tra i vitigni coltivati i principali autoctoni, come il Nero di Troia, il Primitivo e il Bombino Bianco, la denominazione storica della cooperativa, Cantina della Riforma Fondiaria, è alla base 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.

La Vigna

Terreno Calcareo, ciottoloso, leggermente argilloso tendenzialmente siccitoso.

Esposizione Colline calcaree dell'Alta Murgia

Allevamento Alberello

Densità imp. 3000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Puglia

Uve Moscatello Selvatico 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Menù di pesce, Menù di pesce

Vinificazione Le uve vengono portate subito in cantina e sottoposte alla pigiadiraspatura, per raffreddare 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 40 giorni sui lieviti prima di essere messo in bottiglia dove resta in affinamento per ulteriori 2 mesi.

Sensazioni Il suo colore giallo paglierino intenso e i riflessi dorati annunciano la complessità di questo vino. Sfoggia la delicata rosa tea e la pesca bianca mentre, gli agrumi, lasciano il passo a note sottili di anice e salvia. Piacevole il finale, fresco e lievemente balsamico, con ritorni di erbe officinali e rosmarino. Abbinamenti gastronomici: Risotto alle erbe selvatiche di campo, vellutata di cicerchie e zafferano, salvia frita, patate al rosmarino, monacelle alla pugliese.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.