

PUNGIROSA

Castel del Monte Bombino Nero D.O.C.G.

La Rivera ha voluto esaltare, attraverso la tradizionale vinificazione 'in rosa' attuata con tecnologie moderne, le caratteristiche peculiari della varietà Bombino Nero, la più tipica della zona Castel del Monte e così vocata alla produzione di vini rosati da meritare la D.O.C.G. a partire dall'annata 2011. Il risultato è un vino fresco e sapido, con un frutto vivo ben sostenuto ed un gusto morbido e molto delicato, dotato di una grande duttilità negli abbinamenti a tavola, ma molto interessante anche come aperitivo.



VARIETÀ: 100% Bombino Nero

VIGNETI: Vigneto ad alberello di 25-30 anni di età allevato a 320 metri s.l.m. su terreno dalla tipica struttura rocciosa a strati situato a pochi chilometri da Castel del Monte. La resa è di 100-110 quintali di uva per ettaro.

VINIFICAZIONE: La vendemmia avviene nei primi giorni di Ottobre. Il mosto viene tenuto a contatto con le bucce in serbatoi in acciaio per circa 12 ore alla temperatura di 5-6 °C per estrarre solo le sostanze aromatiche più delicate. Dopo la svinatura senza pressatura, la fermentazione del mosto continua a 18-20°C per 12-14 giorni.

AFFINAMENTO: Dopo pochi mesi di affinamento in vasche cemento vetrificate prima e in bottiglia poi, il vino è pronto per il consumo.

BOMBINO NERO: Varietà a bacca nera più peculiare della zona. La buccia molto sottile e povera di sostanze coloranti e la polpa poco reticolata e molto succosa, rendono questa varietà particolarmente adatta alla produzione di vini rosati delicati ed eleganti. Il moderato contenuto alcolico e l'elevata acidità contribuiscono alla freschezza del vino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosa buccia di cipolla con riflessi violacei; bouquet delicato e pulito con note di rosa canina, ciliegia e salvia; palato fresco e morbido ben bilanciato da una delicata acidità; finale lungo e succoso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: E' piacevole berlo come aperitivo. Si accompagna molto bene ad antipasti di mare, a minestre leggere, a pesce al forno e a carni bianche. Servire a 10°-12° C.

DATI ANALITICI: Alcool: 12,20%; Acidità Totale: 5,85 g/l; pH: 3,16; Zuccheri Residui: 4,16 g/l; tot SO₂: 78 mg/l.