



# PUNGIROSA

Castel del Monte Bombino Nero DOCG



*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 vetrificato 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.