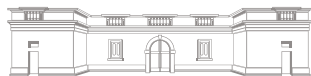




Santa Lucia

1822



Fior di Ribes

CASTEL DEL MONTE DOCG
BOMBINO NERO

Il vino Castel del Monte DOCG "Fior di Ribes", rosato biologico ottenuto dalla pressatura soffice di Uve Bombino Nero (90%) e Nero di Troia (10% max), nasce a Corato, fra le Murge nord baresi, a 250 metri s.l.m, su terreni di famiglia dediti alla produzione di vini ed olio artigiani dal 1822.

Di colore rosa chiaro, e aroma intenso di fragoline di bosco, lamponi, ribes, erbe di campo. Gusto asciutto, sapido, accattivante, apprezzato da coloro che amano eleganza e delicatezza. Ha un contenuto alcolico del 13%.

"Fior di Ribes" è ottenuto dalla selezione delle uve d'annata coltivate in agricoltura biologica, raccolte interamente a mano, su terreni di natura calcarea. Il vitigno ha età di circa trent'anni; un reimpianto parziale è avvenuto nel 2023 con spalliera alta allevata con il Guyot singolo.

Si abbina bene agli antipasti, frittiture delicate, salumi, risotto con asparagi, olive verdi pugliesi.

Va bevuto nei due/tre anni successivi alla vendemmia, a temperatura di 8-10 °C circa, stappato al momento della degustazione.

Denominazione	Castel del Monte DOCG Bombino Nero
Uvaggio	90% Bombino Nero, 10% Nero di Troia
Appezamento	Viale Nero
Primo anno di produzione	2019
Produzione media	2.000 bottiglie per anno
Superficie vitata	1,5 ha circa
Kg uva per pianta	2,5 kg max
Kg uva per ha	8.000 kg circa
Altitudine vigneti	250 m s.l.m.
Natura terreno	Calcarea
Vendemmia	Metà settembre
Vinificazione	Pressatura soffice, macerazione breve e fermentazione in acciaio
Affinamento	6 mesi in vasca inox
Abbinamento	Frittiture italiane / risotto e asparagi salumi / olive verdi