

# CASTEL DEL MONTE BIANCO Linea Grifone



**Classificazione:**

Castel Del Monte Denominazione di Origine Protetta bianco.

**Uve:** Pampanuto e Bombino bianco.

**Zona di produzione:** territorio di Ruvo, alle pendici delle Murge.

**Sistema di allevamento:** pergola pugliese.

**Epoca di vendemmia:** metà Settembre.

**Vinificazione:** le uve vengono subito portate in cantina per la pigiatura soffice, il mosto viene poi raffreddato e mantenuto a bassa temperatura per alcune ore. Una volta chiarificato, viene fatto fermentare con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox, a una temperatura di 16°C. Il successivo affinamento del vino prosegue in acciaio fino alla fase di imbottigliamento.

**Note organolettiche:** i riflessi oro-verde si specchiano nel giallo paglierino intenso e lucente e ci rivelano all'olfatto decisi aromi di albicocca e pesca bianca, intrecciati da un delicato floreale di magnolia e ginestra. Al gusto, predomina vivace la freschezza mentre, agrumi ed erbe aromatiche, si distendono sul lungo sfondo minerale.

**Abbinamenti gastronomici:** vellutata di piselli con le vongole, cous cous di verdure, frittata di lampascioni, polpo e patate con le fave, peperoni friggittelli pugliesi in padella.

**Temperatura di servizio:** 8 C°

**Dati analitici:**

Grado alcolico svolto 11,5% vol

Residuo zuccherino 4,10 g/l.

Acidità totale 5,70 g/l.