



BOMBINO BIANCO

12% vol
Formato bottiglia: cl. 75
Imballo: cartone da 6 bottiglie

DENOMINAZIONE

D.O.C. Castel del Monte "BOMBINO BIANCO".

VITIGNO

Bombino bianco.

VIGNETO

C.da S. Giuseppe - Andria (BT).
C.da S. Magno - Corato (BA).

SUPERFICIE

5 ha.

SISTEMA DI COLTIVAZIONE

Controspalliera con potatura a guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.347 viti/ettaro.

RESA UVA PER ETTARO

Tra gli 80 e 100 q.li.

ETÀ MEDIA VIGNETO

10 anni.

SUOLO

Geologicamente risalente al Cretaceo, la Murgia è sostanzialmente una concrezione calcarea compatta. Costituita da carbonati di calcio e di sodio, la grossolana matrice litologica garantisce un eccellente drenaggio dell'acqua.

ALTITUDINE

450m s.l.m.

VINIFICAZIONE

La pressatura soffice ed una decantazione statica dei mosti, precedono l'inizio della fermentazione alcolica che si svolge esclusivamente in serbatoi d'acciaio a temperature comprese tra i 14°C ed i 18°C.

AFFINAMENTO

4 mesi in serbatoi d'acciaio inox. Successivamente in bottiglia per ulteriori 2 mesi.

CONSERVAZIONE

Vino da maturazione che raggiunge il massimo delle caratteristiche organolettiche tra i 12 e i 24 mesi dalla vendemmia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel cuore del Parco nazionale dell'Alta Murgia, da 350 fino a circa 500 metri sul livello del mare, il Bombino Bianco esprime i suoi profumi varietali. Pesca, melone bianco, pompelmo, susina bianca, mimosa e stufi agrumati i sentori in evidenza, che grazie ai suoli sciolti, ricchi di scheletro e sali minerali, chiudono con un finale fresco e persistente.



BOMBINO BIANCO

12% vol
Glass bottle: cl. 75
Packaging: carton with 6 glass bottles

DENOMINATION

D.O.C. Castel del Monte "BOMBINO BIANCO".

GRAPE VARIETY

Bombino bianco.

VINEYARD

C.da S. Giuseppe - Andria (BT).
C.da S. Magno - Corato (BA).

CULTIVATED AREA

5 ha.

CULTIVATION METHOD

Espalier with guyot pruning system.

VINEYARD DENSITY

4.347 vine plants/hectare.

YIELD PER HECTARE

From 80,000 to 100,000 kilos.

VINEYARDS AGE IN AVERAGE

10 years.

SOIL TYPES

Geologically dating back to the Cretaceous period, Murgia land is basically a compact calcareous concretion.

Made of calcium and sodium carbonates, the rough lithological matrix provides excellent water drainage.

ALTITUDE

450m above s.l.

WINEMAKING

The soft pressing and the static decantation of the grape musts, precede the start of the alcoholic fermentation, that takes place in steel tanks only with a temperature between 14°C and 18°C.

AGING

In stainless steel tanks for about four months.
Then in glass bottles for other two months.

STORAGE

Wine that reaches the peak of its organoleptic characteristics between 12 and 24 months from grape harvest.

SENSORY ANALYSIS

In the heart of the Alta Murgia National Park, from 350 to about 500 meters above sea level, Bombino Bianco expresses its varietal fragrances. Peach, white melon, grapefruit, white plum, mimosa and citrus scents are the hints in evidence, that thanks to the loose soils, rich in skeleton and mineral salts, end with a fresh and persistent final taste.