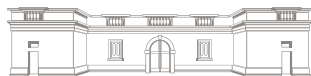




Santa Lucia

1822



Fior di Ribes

CASTEL DEL MONTE DOCG
BOMBINO NERO

Le vin Castel Del Monte DOCG "Fior di Ribes", vin rosé biologique obtenu par pressurage doux des raisins Bombino Nero (90%) et Nero di Troia (10% max), est né à Corato, dans la zone nord des Murge de Bari, à 250 mètres au-dessus du niveau de la mer, sur des terres familiales consacrées à la production de vins et d'huiles artisanaux depuis 1822.

De couleur rose clair et aux arômes intenses de fraises des bois, framboises, groseilles et herbes des champs. Sec en goût, savoureux, captivant, apprécié par ceux qui aiment l'élégance et la délicatesse. Son taux d'alcool est de 13%.

Le "Fior di Ribes" est obtenu à partir d'une sélection de raisins millésimés cultivés en agriculture biologique, récoltés entièrement à la main, sur un sol calcaire à la parcelle 271 feuille 40. La vigne est âgée d'une trentaine d'années ; une replantation partielle a eu lieu en 2023 avec des vignes hautes en espalier conduites en Guyot simple.

Il se marie bien avec les hors-d'œuvre, les beignets, la charcuterie, le risotto aux asperges.

Il doit être bu dans les deux/trois ans suivant la récolte, à une température d'environ 8-10 °C, débouché au moment de la dégustation.

Appellation	Castel del Monte DOCG Bombino Nero
Cépage	90% Bombino Nero, 10% Nero di Troia
Parcelle	Viale Nero
1^{er} année de production	2019
Production moyenne	Environ 2 000 bouteilles par an
Superficie des vignes	Environ 1,5 ha
Kg de raisin par plante	2,5 kg max
Kg de raisin par ha	Environ 8 000 kg
Altitude du vignoble	250 m au-dessus du niveau de la mer
Nature du sol	Calcaire
Récolte	Mi-septembre
Vinification	Pressurage doux, macération courte et fermentation en acier
Vieillessement	6 mois dans des cuves en acier inoxydable
Accords mets-vins	Friture italienne / risotto et asperges charcuterie / olives vertes