



Denominazione
Name

VERITAS
Castel del Monte
Bombino Nero DOCG
Rosato

Dati agronomici
Management data

vitigni utilizzati:
Bombino nero
zona ubicazione vigneti:
Puglia settentrionale ñ colline dell'area della DOCG Castel del Monte Bombino Nero
altitudine:
400-500 mt. s.l.m.
tipo di suolo:
calcareo - roccioso di medio impasto
sistema di allevamento:
controspalliera
cordone speronato
ceppi/ha:
4.200
resa uva q.li/ha:
100 q.li
epoca di vendemmia:
fine settembre - 1^a decade di ottobre

Dati enologici
Wine specifications

vinificazione:
pressatura soffice;
fermentazione a temperatura controllata
affinamento: acciaio
4 mesi - bottiglia
alcol svolto: 12,5% vol

Caratteristiche organolettiche
Organoleptic features

colore: vino dal colore rosa intenso
profumo: bouquet fruttato con sentori di piccoli frutti rossi
sapore: gusto equilibrato, fresco, pieno e rotondo

Altri dati
Further information

abbinamenti: vino particolarmente versatile, felicemente abbinabile a tutti i pasti
temperatura di servizio:
10°-12° C
conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore
formati disponibili:
bottiglia lt. 0,750

VERITAS
Castel del Monte
Bombino Nero DOCG
Rosé wine

grapes:
Black Bombino
vineyard location:
north of Apulia hills in Castel del Monte Bombino Nero DOCG area
altitude:
400-500 mt. a.s.l.
soil:
calcareous - clayey with medium texture
training system:
vertically trellised spurred cordon
plants/ha: 4,200
grape yield kg/ha:
10,000 kg
harvest: early October

vinification: soft pressing; fermentation under controlled temperature
ageing: steel
4 months - bottle
alcohol content: 12.5% by vol

colour: intense pink
smell: fruity bouquet with notes of berries
taste: full, pleasantly balanced, velvety and round

food pairing: excellent wine for the whole meal, suited for soups, white meat and delicate cheese
servng temperature:
10°-12°C
storing: in a cool place, away from light and sources of heat
available sizes:
bottle lt. 0.750