

SUPREMATISM

Castel del monte Rosé Bombino Nero DOCG



Denominazione: Castel del Monte Bombino Nero DOCG.

Varietà: 100% Bombino Nero.

Altezza: 300 mt s.l.m.

Area di produzione: Puglia, Area vini DOC Castel del Monte – colline nel territorio del comune di Minervino Murge.

Terreno: roccioso.

Sistema di allevamento: (VSP), cordone speronato

Densità: 4500 piante/ha.

Produzione per ettaro: 100 quintali/ha.

Vinificazione: Vinificazione in bianco con il mosto tenuto a contatto con le bucce per 12 ore a temperatura controllata di 10° in vasi vinari di acciaio inox. Senza pressatura, il mosto prosegue la fermentazione per circa 12 giorni ad una temperatura di 14°-15°.

Affinamento: Sulle fecce fini per per 6 mesi in vasi vinari di acciaio inox prima e in bottiglia poi.

Note di degustazione: Suprematism è un vino rosé vinificato con innovative tecnologie enologiche ma seguendo una metodologia di lavorazione naturale volta a preservare le spiccate qualità delle uve Bombino Nero. Si tratta della prima DOCG in rosé italiana.

Colore: Rosa tenue con riflessi violacei.

Profumo: Estroverso, fresco, con profumi delicati di ciliegia.

Gusto: Armonioso, rotondo, spiccata acidità, ottima sapidità, moderata gradazione alcolica.

Abbinamento: E' adatto a piatti a base di pesce in genere, frutti di mare e carni delicate bianche.

Da servire fresco (8°-10°)

Dati analitici: pH: 3,40 Acidità totale: 5,65 g/l

Alcohol: 12,00% vol

Riconoscimenti

Decanter Asia Wine Awards 2014: Commended medal

The tasting panel (USA): 90/100. giugno 2015.

Sakura International Japan Women Wine Awards 2014: Doppia medaglia d'oro e miglior vino per l'abbinamento al sushi

Vinitaly International packaging competition 2014: etichetta d'argento

Bibenda 2016: 3 grappoli (annata 2013)

Annuario dei migliori vini italiani (Luca Maroni) 2018: 90/100 (annata 2016)

Robert Parker 2016: 88/100 (annata 2015)