

RIBELLE BOMBINO NERO - Terra Maiorum

Ribelle Bombino Nero I.G.P. Puglia

Denominazione di vendita: Vino Rosato I.G.P.



Marchio Commerciale Registrato: TERRA MAIORUM

Nome del Vino: Ribelle Bombino Nero IGP Puglia

Uvaggio: Bombino Nero

Zona di Produzione

Puglia - Murgia Nord Barese.

Caratteristiche del suolo

Aree collinari di natura carsico-calcareo

poste tra i 400 e 500 metri s.l.m.

Sistema di allevamento e rese produttive

Spalliera a guyot.

Ceppi per ettaro: n. 4.200.

Resa per ettaro: 100 q.li.

Vendemmia

Le uve sono raccolte a mano nelle primissime ore del mattino tra fine settembre e inizio ottobre.

PRODOTTO IN ITALIA: prodotto e

imbottigliato da Cooperativa Lavorazione

Prodotti Agricoli I.C.R.F. BA/9884 - Via

Castel del Monte 184 70033 Corato (BA) -

Italy

Tel.080.8721024 - Fax 080.8728105

info@terramaiorum.it

BOTTIGLIA DA : 75 cl

Vinificazione

Diraspatura, pigiatura e pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata a 16° C. in antiche vasche di cemento interrato.

Affinamento

In vasca di cemento per 5 mesi sur lies e successivamente in bottiglia.

Dati analitici

Alcol 12,00% vol.; Acidità totale 5,48 g/l; SO2 totale 79 mg/l.; Zuccheri residui n. d. Contiene solfiti.

Note di degustazione

Vino dal colore rosato vivace.

Bouquet fruttato con sentore di frutti rossi.

Gusto fresco e gradevolmente acidulo, equilibrato al palato.

Abbinamenti gastronomici:

Particolarmente indicato per antipasti di mare e carpaccio di podolica.

Supporta egregiamente primi piatti dai sapori delicati.

Servire a temperatura di 8° -10° C.

Conservazione: conservare in luogo fresco

e asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

Procacci S.n.c. di Francesco e Davide e C.

Viale delle Vigne, 22 - 70033 Corato (BA)

C.F. e P.IVA 07308150726

T. 080.8724152 - info@casaprocacci.it

www.casaprocacci.it



**CASA
PROCACCI**
SAPORI FATTI A MANO