

SUPREMATISM

ROSÈ
CASTEL DEL MONTE
BOMBINO NERO
2012



TOR DE' FALCHI®
PATRIMONIO CULTURALE DEL VINO
PASSIONE DALLA PUGLIA

AZIENDA AGRICOLA TOR DE' FALCHI
Sede legale
Via Meropia, 78 - 00147 - Roma - Italy

Cantina / Winery
Minervino Murge - Contrada Montelarosa
76013 BT Italy

info@tordefalchi.com
cell / mobile +39 3345631352

WWW.TORDEFALCHI.COM



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Castel del Monte Bombino Nero DOCG

Vitigni/Varietà: 100 % Bombino nero

Orografia: collinare

Altitudine: 350 s.l.m.

Zona di produzione: Colline dell'Alta Murgia nei pressi del castello federiciano nell'area DOCG di Castel del Monte

Suolo/Natura del terreno: terreno roccioso a strati tipico dell'Alta Murgia

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità: 4500 ceppi/ ettaro

Resa per ettaro: 100 q.li/ettaro

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 6 mesi in vasi vinari di acciaio inox prima e in bottiglia poi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Suprematism è un vino rosè 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 rosè italiana.

Freschezza, gusto vellutato e morbido sono caratteri distintivi di un vino molto versatile, delicato, attraente e coinvolgente, suprematista per la centralità del suo colore

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 gastronomico: esalta le sue caratteristiche di freschezza e delicatezza come base per aperitivi e cocktails. È adatto a piatti a base di pesce in genere, frutti di mare e carni delicate. Da servire fresco (8°- 10° C)

ANNATA 2012

NOTE ENOLOGICHE DI PRODUZIONE

Periodo di vendemmia: prima settimana di ottobre

Grado zuccherino medio brix: 21°

DATI ANALITICI

Ph: 3,40

Acidità totale: 5,65 g/l - **Alcool svolto:** 12,00%vol

Zuccheri residui: 1,3 g/l - **SO 2 totale:** 110 mg/l

Periodo di imbottigliamento: Aprile 2013

