

DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Fior di Ribes, Bombino Nero Rosato

Castel del Monte Bombino Nero DOCG
Azienda Santa Lucia



Région : Pouilles, Italie.

Appellation : Castel del Monte Bombino Nero DOCG.

Domaine : Azienda Santa Lucia.

Cépages : 10% Nero di Troia, 90% Bombino Nero

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2027

Distinctions : Bibenda: 4 Grappoli

Luca Maroni 2024: 95/100

Guida vini Bio 2024 : excellence, 4/5 feuilles

Gilbert & Gaillard 2023 : médaille d'or

Robe : rose soutenu et brillant.

Nez : aromatique, élégant, citronné, avec des notes de fraises sauvages légèrement caramélisées, de framboises, de groseilles et d'herbes des champs.

Bouche : sèche, légère, ronde, avec une acidité bien intégrée, des saveurs propres et nettes d'agrumes et de petites baies rouges. Intense, persistant et délicat à la fois.

Conclusion : ce Fior di Ribes représente bien tout ce qu'un Rosé devrait être, frais, élégant, expressif, et surtout un vrai plaisir à boire !

Service : servir à 8°C. Antipasti, fritures variées, risotto aux asperges. Santa Lucia le présente aussi comme un "vin de piscine", accompagné uniquement d'olives vertes des Pouilles !
Le Bombino Nero est un cépage des Pouilles qui tire son nom de la forme des grappes qui ressemblent à des petites bombes. Il a beaucoup d'anthocyanes (pigments) et donne des rosés particulièrement colorés. Celui de Santa Lucia en est un parfait exemple.

Teneur en alcool : 12.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90586 75 2022 **Prix membre** : 14.90

Prix catalogue : 16.60