

**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 :** 2024

**À déguster jusqu'en :** 2029

**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.

**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%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 90586 75 2024 **Prix membre :** 14.90

**Prix catalogue :** 16.60