

M  
DE SANTIS  
LUXURY WINES

“I’m ASMIRA”



**ASMIRA**  
**BOMBINO NERO**  
**ROSATO**

**ASMIRA**  
**BOMBINO NERO**  
Puglia IGT  
Bombino Nero  
Rosato

**vitigni utilizzati:**  
Bombino nero  
**zona ubicazione vigneti:**  
Puglia – colline dell'area nord barese  
**altitudine:**  
350 – 400 mt. s.l.m.  
**tipo di suolo:**  
calcareo – argilloso  
di medio impasto  
**sistema di allevamento:**  
contropalliera cordone speronato  
**ceppi/ha:**  
4.500  
**resa uva q.li/ha:**  
110 q.li  
**vendemmia:**  
1 ^ decade di ottobre

**vinificazione:**  
pressatura soffice; fermentazione a  
temperatura controllata  
**affinamento:**  
acciaio 4 mesi - bottiglia  
**alcol svolto:**  
12,0% vol

**colore:**  
vino dal colore rosa con riflessi  
violacei appena accennati  
**profumo:**  
bouquet fruttato  
**sapore:**  
gusto pieno, rotondo con sentori di  
frutti esotici, piacevolmente  
equilibrato

**abbinamenti:**  
ottimo vino da tutto pasto, indicato  
per minestre, carni bianche,  
formaggi delicati, crostacei, frutti di  
mare, pesce  
**temperatura di servizio:**  
8°- 10°C  
**conservazione:**  
in luogo fresco, al riparo dalla luce e  
da fonti di calore

**ASMIRA**  
**BOMBINO NERO**  
Puglia IGT  
Bombino Nero  
Rosè wine

**grapes:**  
Black Bombino  
**vineyard location:**  
Apulia – hill area of Northern  
Bari  
**altitude:**  
350 – 400 mt. a.s.l.  
**soil:**  
calcareous – clayey with  
medium texture  
**training system:**  
vertically trellised  
spurred cordon  
**plants/ha:**  
4,500  
**grape yield kg/ha:**  
11,000 kg  
**harvest:**  
early October

**vinification:**  
soft pressing; fermentation  
under controlled temperature  
**ageing:**  
steel 4 months - bottle  
**alcohol content:**  
12.0% by vol

**colour:**  
pink with faint purple glints  
**smell:**  
fruity bouquet  
**taste:**  
full, round with notes of  
exotic fruit, pleasantly  
balanced

**food pairing:**  
excellent wine for the whole  
meal, suited for soups, white  
meat, delicate cheese,  
shellfish, seafood, fish  
**serving temperature:**  
8°- 10°C  
**storing:**  
in a cool place, away from  
light and sources of heat  
**available sizes:**  
bottle lt. 0.750

**ASMIRA**  
**BOMBINO NERO**  
Puglia IGT  
Bombino Nero  
Vin Rosè

**cépages:**  
Bombino noir  
**zone des vignobles:**  
Pouilles, Collines du Nord de  
Bari  
**altitude:**  
350-450 m. s.l.m  
**le type de sol:**  
argilo-calcaire mélange de milieu  
**système de formation:**  
contre-cordon  
**plantes / ha:**  
4500  
**rendement de raisin qx / ha:**  
110 quintaux  
**date de récolte:**  
1ère semaine d'Octobre

**vinification:**  
doux pressage avec fermentation  
à température contrôlée  
**vieillessement:**  
acier 4 mois - bouteille  
**l'alcool fait:**  
12% vol

**couleur:**  
vin de couleur rose avec des  
reflets violets peu précis  
**parfum:**  
bouquet fruité  
**savoir:**  
le goût complet, rond avec des  
notes de fruits tropicaux, bien  
équilibrés

**appariements:**  
excellent vin de table, appropriées  
pour les soupes, viandes  
blanches, fromages à pâte molle,  
crustacés, fruits de mer, poisson  
**température de service:**  
18° - 20 °C  
**stockage:**  
dans un endroit frais, loin des  
sources de lumière et de chaleur  
**formats disponibles:**  
bouteille 0,750 lt