

TERRE DI CHIETI
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSATO



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Tipo di vino Rosé

Tipo di terreno Argilloso – Calcareo

Uve Uva a bacca rossa

Sistema di Allevamento

Guyot e Cordone speronato

Vendemmia la raccolta viene effettuata manualmente dopo la metà di settembre

Resa ettaro 80 q.li/ha

Vinificazione

La vinificazione avviene per macerazione breve, che è il metodo più usato e consiste nell'utilizzare solo uva rossa facendo macerare le vinacce e la buccia dalle 5 alle 12 ore, così che il vino prenderà un colore rosa anziché rosso. Segue un affinamento in bottiglia prima della commercializzazione

Caratteristiche

Il color rosa tenue ne esprime immediatamente la sua personalità intrigante. Al naso ha sentori di frutta a bacca rossa come fragoline di bosco, melograno e lampone; in sottofondo profumi floreali, tropicali ad affiancare le nette sensazioni fermentative e primarie. Al palato è fresco, scorrevole, in equilibrio tra morbidezza derivante dalla attenta vinificazione e giusto tempo di permanenza sulle bucce e l'acidità

Abbinamenti

Ideale come aperitivo e con il pesce crudo. Si abbina particolarmente a frittiture di mare; pasta con uova di pesce; carciofi fritti; carpaccio di pesce bianco; pasta con i ricci; salame di suino; zucca in agrodolce

Temperatura di servizio 8° - 10°C

Gradazione alcolica 13.00% vol

Type of wine Rosé Wine

Soil Clay and silty

Traning System Espallier and Guyot

Harvest Manual harvest in the second half of September

Yield 80 q.li/ha

Vinification

The black grapes are selected, gently crushed and pressed like in the red wine making and once the fermentation is under way the juice is drawn off after 5 to 12 hours depending on the depth of colour desired and the vintage characteristics. Ages in bottle for at least 2 months before release

Flavour Characteristics

The soft pink color immediately expresses its intriguing personality. The nose has hints of red berry fruits like strawberries, pomegranate and raspberry; in the background floral, tropical aromas to support net fermentative and primary aromas. At the palate is fresh, smooth, and balanced with a long pleasant finish

Food Pairing

Ideal as an aperitif or with raw fish and combines particularly well with fried seafood; pasta with fish eggs; fried artichokes; carpaccio of white fish; pasta with sea urchins; pork sausage; sweet and sour pumpkin. Meat: chicken breast, turkey breast, pork loin, cod, sturgeon, salmon, lobster, crab. Vegetable dishes: peas, zucchini, asparagus, white mushrooms

Service Temperature 8° - 10°C

Alcohol 13.00% vol

