

TERRE DI CHIETI
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSATO



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Tipo di vino Rosé

Uve Uva a bacca rossa

Tipo di terreno

Argilloso-limoso

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 rosato anziché rosso. Segue un affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi prima della commercializzazione

Caratteristiche

Il colore è rosa intenso con leggere sfumature color fragola. 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 12,5% vol

Colour Rosé

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

Deep pink colour with light strawberry-colored shades. 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

Ideale 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 12,5% vol

