



Rosato

IGT Terre di Chieti



Uve

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Vendemmia

Prima settimana di Ottobre.

Resa media per ettaro

70 hl.

Vinificazione

Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi in acciaio.

Degustazione

Colore rosa cerasuolo. All'olfatto si avvertono sentori floreali, frutta fresca, ciliegia e amarena. Buona la struttura e l'equilibrio, fresco, persistente, fragrante. Il fruttato è ben integrato con la sensazione olfattiva.

Grapes

100% Montepulciano d'Abruzzo.

Grape harvest

First week of October.

Average production per hectare

70 hl.

Vinification

Maceration at low temperature upon grapes removal from the stalks and controlled temperature alcoholic fermentation in stainless steel.

Tasting

Cherry red colour with pink reflections. Nice fruity scent, containing hints of cherry and cherry plum. A fresh, fragrant and lasting taste, well balanced and with good structure. The fruitage is well integrated with the olfactory sensation.