



Dettagli distintivi

Una copertura in gommalacca rosa distingue le bottiglie di Rosato, un particolare che si aggiunge alla personalizzazione a rilievo del vetro dell'imboccatura. Sono i dettagli a fare la differenza.

Distinctive details

A pink shellac cover distinguishes the Rosato bottles, a detail that adds to the embossed customization of the mouth glass. It is the details that make the difference.

Uve

Selezione di uve autoctone a bacca rossa

Grapes

A selection of native red grape varieties

Dimensioni bottiglie 0,75 L

Bottle size 0.75 L

Rosato Terre di Chieti IGT

Area di produzione

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

Terreni

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosa scarico con tenui sfumature dorate. Profumi ampi ed eleganti con sentori di ciliegia, lamponi e agrumi che si uniscono a fini note floreali. Al palato è fresco, setoso e di buona persistenza.

Abbinamenti gastronomici

Salumi, pizza, carni bianche, verdure grigliate, brodetto di pesce, trippa, formaggi freschi.
Ottimo come aperitivo.

Gradazione alcolica

12% alc./vol.

Production area

In the heart of the province of Chieti, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

Ground

Hilly, with medium altitude of 230 metres above sea level, prevalently clay and limestone.

Wine-making and ageing

Soft pressing and fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks

Sensory characteristics

Pale pink color with soft golden hues. Ample and elegant aromas with hints of cherry, raspberry and citrus that combine with fine floral notes. On the palate it is fresh, silky and with good persistence.

Food and wine pairing

Cold cuts, pizza, white meat, grilled vegetables, fish soup, tripe, fresh cheese. Excellent as aperitif.

Alcoholic gradation

12% alc./vol.