

# VINO DELLA CASA ROSATO

## UVE

Selezione di uve autoctone a bacca rossa.

## AREA DI PRODUZIONE

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

## TERRENI

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

## EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/Febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa salmone. Profumi ampi con sentori di ciliegia, lamponi e agrumi che si uniscono a fini note floreali. Di media struttura, è morbido, fresco e finemente sapido. Servire fresco ad una temperatura di 10-12°C.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salumi, pizza, zuppe di pesce e di verdura, carni bianche, formaggi freschi. Ottimo come aperitivo.

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% alc./vol.

## GRAPES

A selection of native red grape varieties.

## PRODUCTION AREA

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

## TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

## SELLING PERIOD

January/February, the year after harvest.

## VINIFICATION AND REFINEMENT

Short cold maceration, soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

## SENSORY CHARACTERISTICS

Salmon pink colour. Rich and elegant aroma with hints of cherry, raspberry and citrus fruits that blend together to fine floral notes. It is mid structured, soft, fresh and delicately savoury. Serve fresh at 10-12°C.

## FOOD AND WINE PAIRINGS

Cold cuts, pizza, fish and vegetable soups, white meat and soft cheeses. Excellent as an aperitif.

## ALCOHOL CONTENT

13% alc./vol.



Dimensioni bottiglie  
0,75 L  
Bottle size  
0.75 L



Disponibile con tappo a vite BVS.  
Available with BVS screw cap.