
ROSATO

"TESTAROSSA" TERRE
AQUILANE IGP 2019



DATI ANALITICI

Alcol: 13,00 % v/v

Zuccheri: 3,50 - 3,60 g/l

pH: 3,15 - 3,20

Acidità totale: 6,00 - 6,50 g/l

Acidità volatile: 0,20 - 0,25 g/l

ABBINAMENTI

Pasta al sugo, pizza, latticini,
salumi, pesce, aperitivi.

UVA

ZONA DI PRODUZIONE:

I vigneti si estendono nel Comune di Capestrano a 450 m s.l.m. all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

L'areale è caratterizzato da elevate escursioni termiche che preservano l'acidità e migliorano la sintesi degli aromi. Il suolo, di matrice ciottolosa-sabbiosa, è ideale per conferire ai vini mineralità e sapidità.

CARATTERISTICHE:

Il Montepulciano è una varietà autoctona Abruzzese; se vinificata in bianco, regala note delicate di ciliegia, lampone e rosa canina.

In bocca risulta fresco e corposo.

VINO

VIGNETO

100% Montepulciano d'Abruzzo, densità di 5200 ceppi/ha, resa di 120 q/ha, raccolta meccanica nella prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE

In bianco: criomacerazione a 8°C per 12 - 18 ore, pressatura soffice e successiva decantazione statica. Fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a bassa temperatura 14 - 16 °C.

AFFINAMENTO

2 in acciaio e 3 mesi in bottiglia. Da conservare a 16 - 18 °C e consumare preferibilmente entro i 18 mesi dalla vendemmia.

ANALISI SENSORIALE

Rosa cerasuolo brillante. Bouquet fine di ciliegia, lampone e frutti di bosco. Ottima acidità equilibrata con la morbidezza.

Retrogusto di rosa canina.
