

ROSATO TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Selezione di uve autoctone a bacca rossa.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso ciliegia brillante. Ampii profumi fruttati con sentore di marasche e finissime note floreali. Di buona struttura, molto equilibrato, morbido e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con salumi, pizza, carni bianche, formaggi freschi e verdure. Ottimo come aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% alc./vol.

PREMI

92 punti Luca Maroni Rosato 2019
90 punti Vinous

GRAPES

A selection of native red grape varieties.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Brief cold maceration of the pressed grapes; soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS

Cherry red with bright purple hues. Intense fruity aroma, delicate oral notes and hints of wild berries and black cherry. Good structure, soft, fresh and balanced.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Perfect with cold cuts, pizza, white meat, fresh cheeses and vegetables. Excellent as an aperitif.

ALCOHOL CONTENT

12,5% alc./vol.

AWARD

92 points Luca Maroni Rosato 2019
90 points Vinous



Dimensioni bottiglie
1,5 L, 0,75 L, 0,375 L.
Bottle size
1.5 L, 0.75 L, 0.375 L



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