

ROSATO TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Selezione di uve autoctone a bacca rossa.

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.

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

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

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso ciliegia con brillanti sfumature violacee. Intensi profumi fruttati, delicate note floreali e nuances di banana ed amarena. Di buona struttura, è morbido, fresco ed equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% alc./vol.

GRAPES

A selection of native red grape varieties.

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.

SELLING PERIOD

January/February of the year following the one of the harvest.

VINIFICATION AND REFINEMENT

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

SENSORY CHARACTERISTICS

Cherry red with bright purple tinges. An intense fruity aroma, delicate floral notes and nuances of banana and black cherry. It is full-bodied, smooth, fresh and balanced.

FOOD AND WINE PAIRING

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

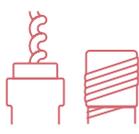
ALCOHOL CONTENT

12,5% vol.



 Dimensioni bottiglie
0,75 L

Bottle size
0.75 L



Disponibile sia con tappo tradizionale
raso bocca che con tappo a vite BVS.

Available either with traditional cork
or BVS screw top.