

ROSATO SAN LORENZO

Colli Aprutini IGT
Rosato



Caratteristiche sensoriali: Rosa brillante, profumo intenso e delicato, di fiori bianchi e frutta fresca, morbido e persistente in bocca.

Abbinamenti gastronomici: Accompagna decisamente primi e secondi piatti, carni bianche e formaggi giovani. Ottimo con brodetto e arrosto di pesce.

Tasting notes: Colour: *light pink with brilliant cherry tones*; nose: *intense aromas of cherry and strawberry*; flavour: *its fragrance is persistent and fruity; its taste is round, harmonious, dry and pleasant*.
Pairings: *It's ideal with hors d'oeuvres, main course meals, white meats, fish soup and fresh cheese.*



0,75 cl

Scheda Tecnica

Tipo di vino: Rosato fermo

Classificazione: IGT (Indicazione Geografica Tipica)

Vitigno: Vitigni a bacca rossa abruzzesi

Gradazione alcolica: 13.00% vol

Area di Produzione: Regione Abruzzo

Altitudine/Altimetria: 250/300 mt. sul livello del mare

Densità di impianto: 5.000 piante per ettaro

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Periodo di Vendemmia: Settembre

Vinificazione: Pigiatura, criomacerazione del pigiato, pressatura soffice, fermentazione del mosto a bassa temperatura per enfatizzare i profumi varietali

Temperatura di fermentazione: 15°C

Maturazione: Tank acciaio inox

Affinamento: in bottiglia in appositi locali climatizzati

Conservazione: bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura

Temperatura di servizio: 10/11 °C;

Technical sheet

Type of wine: *Rose' still* / Classification: *IGT (Typical Geographical Indication)* / Grape varieties: *Montepulciano* / Alcohol content: *13.00% vol* / Production area: *Abruzzo* / Altitude: *250/300 mt. above the sea level* / Planting density: *5.000 vines/hectare* / Training system: *Spur pruned cordon* / Harvest period: *September* / Vinification: *The vinification of "Rosato San Lorenzo" foresees a particular maceration of the grapes at low temperature (8°C for 10 hour). Afterwards, the grapes are soft pressed and yielding a "mosto fiore" or free-run must, which is fermented in stainless steel tank under controlled temperature in order to accentuate the wine's bouquet* / Fermentation temperature: *15°C* / Fermentation equipment: *stainless steel tank* / Refining: *in bottle; conserved in air-conditioned area* / Storage: *lying down in cool, dark surroundings* / Serving temperature: *10/11 °C.*