

ROSÈ TERRE DI CHIETI IGT (SPRING)



cantinazaccagnini.it

Tipologia

Terre di Chieti IGT Rosato

Zona di produzione

Regione Abruzzo

Sistema di allevamento

Tendone e Spalliera

Epoca di raccolta

Solitamente precoce

Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve, crio-macerazione e pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore; illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura.

Maturazione ed affinamento

Dopo esser rimasto sui lieviti per circa 3-4 mesi viene successivamente affinato in vasche d'acciaio inossidabile prima di essere imbottigliato con chiusura Stelvin (tappo a vite).

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosa brillante di media intensità.

Olfatto: Sfumature floreali di viola e rosa si alternano alle note di frutta a bacca rossa acidula (lampone, ribes).

Gusto: Al palato risulta equilibrato, con freschezza e sapidità a guidare verso il finale ritorno aromatico di piccoli frutti rossi.

Longevità in bottiglia

Da consumarsi preferibilmente entro l'anno successivo la vendemmia.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 12,5% vol

Temperatura di servizio 10-12°C

