

ROSATO

“TESTAROSSA” TERRE
AQUILANE IGP



DATI ANALITICI

Alcol: 13,00 – 13,50 % v/v

Zuccheri: 2,40 - 2,60 g/l

pH: 3,15 - 3,20

Acidità totale: 6,00 - 6,50 g/l

Acidità volatile: 0,20 - 0,25 g/l

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo con gli “stuzzichini”, si presta a molteplici abbinamenti che vanno dalla pizza al baccalà, dagli antipasti di pesce dell’adriatico ai salumi, dai primi piatti con salsa di pomodoro agli arrosti.

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 DELLA VARIETA’:

Il Cordisco, celebre per vini rossi di alta qualità, eccelle anche nei rosati. Grazie alla buccia spessa, si ottiene un colore vibrante senza eccesso di tannini. Gli intensi aromi fruttati e l’acidità bilanciata conferiscono freschezza e complessità. Versatili e equilibrati, sono perfetti per l’estate e abbinamenti gastronomici.

VINO

VIGNETO

Minimo 85% Cordisco, densità di 5200 ceppi/ha, resa massima da disciplinare di 190 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

Solo acciaio. Da conservare a 14 - 16 °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 e sapidità con la giusta morbidezza. Retrogusto di rosa canina.