

Ottimo come aperitivo, si accompagna a delicati finger food a base di crudites di pesce, primi mediterranei, pesce alla brace e formaggi semistagionanti.



13 %



8-10°C




PESOLILLO
TENUTA AGRICOLA

TERRE DI CHIETI IGT ROSATO

vino biologico

Montepulciano e altri vitigni a bacca rossa.

Questo rosato nasce da uve Montepulciano coltivate sul versante nord di Colle Rotondo dove è situata la nostra Tenuta agricola. I vigneti sono coltivati a pergola doppia che garantisce una delicata esposizione dei grappoli al sole per preservare l'aromaticità e la freschezza delle uve. Il vino viene ottenuto in parte per pressatura e in parte per salasso di uve Montepulciano.

Vinificazione

Parte delle uve vengono raccolte a mano intorno alla metà di settembre; poi diraspate e gentilmente pressate, il mosto è poi sottoposto a decantazione statica a 12°C per 24 ore. Un'altra aliquota di mosto viene ottenuta per salasso da uve Montepulciano raccolte verso la fine di settembre. I mosti così ottenuti vengono separatamente fermentati a temperatura controllata di 18°C a cui segue un affinamento in acciaio sui lieviti per altri 4 mesi prima di fare l'assemblaggio finale.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosa tenue con delicata nuance rubina e violacea. Esprime eleganti note di fiori (viola mammola) e frutta rossa (lampone, mora e ribes nero) e al gusto si caratterizza per una fragrante acidità che ricorda il melograno e la marasca.

www.pesolillo.it



Medaglia d'oro
Concorso Bio
(Amphore)



Medaglia d'oro
London Awards



93 Punti
Luca Maroni