



  
**PESOLILLO**  
TENUTA AGRICOLA

## ROSATO ANCESTRALE

**BIOLÓGICO**



**GRADO ALCOLICO 11%**

**TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C**

### VITIGNO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

La versatilità del Montepulciano lo rende ideale anche per la produzione di un vino ancestrale dalla forte personalità.

I vigneti selezionati per questa originale versione del Montepulciano sono coltivati su terreni estremamente sabbiosi ed esposti alla rinfrescante brezza marina che garantisce una forte escursione termica. Grazie a questo microclima le uve raggiungono una ottima maturazione aromatica preservando una piacevole acidità e sapidità.

La vinificazione "ANCESTRALE" è un metodo antico e naturale che esalta le unicità di questo vitigno attraverso una lenta fermentazione in bottiglia e un lungo affinamento sui lieviti.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano durante la seconda settimana di settembre; dopo diraspatura, il pigiato viene raffreddato a 14-15°C e viene sottoposto a macerazione pellicolare per estrarre il piacevole e delicato colore e i suoi delicati profumi, segue pressatura soffice e decantazione statica del mosto per 72 ore a 10°C. Successivamente all'inoculo dei lieviti selezionati, il mosto viene messo a fermentare in contenitori di acciaio alla temperatura di 14-16°C. Quando si raggiunge un residuo zuccherino di circa 8-10g/L di zucchero, il vino viene messo in bottiglia: la fermentazione alcolica termina quindi in bottiglia, dando così origine all'anidride carbonica naturale che si può apprezzare nel calice. Segue maturazione sui lieviti per 3-4 mesi prima della messa in commercio.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa lieve con delicati riflessi color pompelmo rosa. Il profilo aromatico ricorda il melograno, il pompelmo rosa, note di marasca e ciliegia acerba. Al palato il perlage è delicato, fine e persistente ed esalta la sapidità e la mineralità di questo storico vitigno abruzzese.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, accompagna piatti a base di pesce crudo, frittura, primi allo scoglio o alle carni bianche, formaggi mediamente stagionati e pizza.

[www.pesolillo.it](http://www.pesolillo.it)