



ROSAMONTI

Indicazione Geografica Protetta

ZONA DI PRODUZIONE:

Tenute Le Coste nel comune di Lacco Ameno, nel nord - ovest dell'isola D'Ischia

VARIETA' DELLE UVE:

80 % Aglianico 20 % Piediroso

VINIFICAZIONE:

Le uve raccolte assieme a giusto grado di maturazione vengono rigorosamente lavorate "in bianco", vengono quindi diraspate e pigiate per poi essere sofficientemente pressate. Il mosto fiore così ottenuto, limpido e integro, viene decantato staticamente ad una temperatura di circa 8-10 gradi. Dopo la decantazione il mosto viene sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (12 °C) per circa 15 giorni. La maturazione continua in acciaio inox con frequenti battonage allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento.

GRADO ALCOLICO: Indicato in etichetta

ANNATA: Indicata in etichetta

COLORE:

Rosa chiaro luminoso con leggera nuance ramata.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Vino estremamente piacevole grazie alla sua freschezza.

Al naso si presenta fruttato, fresco con note di fragoline di bosco, mirtili e fiori bianchi.

Al palato si conferma la freschezza, si presenta morbido e vellutato, moderatamente acido e fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 – 10 °C

ABBINAMENTI:

Un vino di grandissima piacevolezza, estivo, con ampie possibilità di abbinamento.

Ottimo come Aperitivo con piccole sfizioserie, abbinato a crudità di crostacei e pesci delicati, ideale anche abbinato alla pizza o alla Mozzarella Di Bufala.

PREMI RICEVUTI: Premio qualità/prezzo Berebene Gambero Rosso 2016