



ROSAMONTI

Indicazione Geografica Protetta - IGP

Uvaggio: Aglianico 60% e Piediroso 40%

Vigneto: Il Rosamonti nasce da uve Aglianico e Piediroso, entrambe autoctone dell'Isola d'Ischia e provenienti dalle nostre vigne più vecchie, nel comune di Lacco Ameno a 250 s.l.m., a nord-ovest dell'isola. La zona si chiama "Coste", per la presenza di piccole terrazze vitate dalle quali è possibile ammirare il panorama mozzafiato sul Golfo di Napoli. Le viti vengono allevate a Guyot con una densità di 4.500-5.000 viti/ettaro. Le uve vengono rigorosamente raccolte a mano in perfetto stato di maturazione.

Vinificazione

Le uve vengono diraspate e sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto viene decantato staticamente ad una temperatura di 8-10°C e, con l'aiuto di lieviti selezionati, fermentato in silos di acciaio inox a temperatura controllata (12 °C) per circa 15 giorni. L'affinamento sulle fecce nobili continua in acciaio inox, con una lunga serie di "batonnage" a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso e delicatamente profumato.

Produzione: 3.000 bottiglie

Note di degustazione e abbinamenti consigliati

Il Rosamonti ha un colore rosa chiaro con leggere nuance ramate. Al naso si presenta fruttato, fresco, con note di fragola selvatica, frutti di bosco e ciliegia. Al palato è di una incredibile freschezza, molto piacevole in estate, secco, dal finale persistente. Servito a 8°C, è l'aperitivo perfetto con piccoli stuzzichini. Si abbina bene anche a frutti di mare, tempura di pesce, asparagi, ma anche alla pizza e formaggi freschi. Noi lo consigliamo con la Mozzarella Di Bufala e Bruschetta con Pomodorini del Piennolo.

PREMI RICEVUTI: Premio qualità/ prezzo Berebene Gambero Rosso 2016