

Rosè



Rosato

IGP LAZIO

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Aprilia (LT)

RESA / HA: 50 – 60 Q / HA

UVAGGIO: prodotto prevalentemente con uve di Merlot (85%) ed una frazione di uve di Syrah (15%).

VINIFICAZIONE: Viene ottenuto secondo la tecnica del salasso, che consiste nel drenare dal vinificatore, dopo una fase di macerazione a freddo sulle bucce (8–10° C.), una parte di mosto, che viene poi fatto fermentare a parte. La fermentazione avviene a circa 15° C. e si protrae per 8–10 giorni in serbatoi di cemento. Ne scaturisce un rosato molto ricco, di grande carattere, con sentori fruttati e floreali tipici dei rosati, ma dalla struttura che si avvicina a quella di un rosso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosato deciso con sfumature viola.

PROFUMO: bouquet intenso, dai sentori di piccoli frutti di bosco con dominanza del lampone e frutta rossa.

SAPORE: in bocca mostra grande consistenza con un finale lungo e fruttato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale con una zuppa di pesce al pomodoro fresco oppure con affettati misti.

CINQUE SCUDI
CASALE
LAZIO