Rosamonti

TOMMASONE
ROSAMONTI

TOMMASONE
ROSAMONTI

TOMMASONE
ROSAMONTI

80% Aglianico e 20% Piedirosso, Vino estremamente piacevole grazie alla sua freschezza. Al naso si presenta fruttato, fresco con note di fragoline di bosco, mirtilli e fiori bianchi. Al palato si conferma la freschezza, si presenta morbido e vellutato, moderatamente acido e fruttato. 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 201

Valutazione: Nessuna valutazione
Prezzo
Prezzo base, tasse incluse18,00 €

Prezzo di vendita18,00 €

Risparmi:

Fai una domanda su questo prodotto

ProduttoreTommasone Vini

Descrizione

Scheda Tecnica

ROSAMONTI
Indicazione Geografica Protetta

Zona Di Produzione: Campania
Vitigno: Aglianico
Tipologia del terreno: sedimentario, alluvionale
Esposizione: diverse
Altitudine: 50-500 m slm
Sistema di allevamento: Guyot
Vendemmia: manuale, a fine settembre, in cassette da 20kg, alla piena maturazione aromatica dell'uva
Vinificazione ed affinamento: Diraspatura, breve macerazione sulle bucce per estrazione del colore e successiva pressatura soffice, a cui segue la decantazione del mosto fiore per sedimentazione naturale a bassa temperatura. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (12°C) in silos di acciaio inox refrigerati ed il successivo affinamento, per diversi mesi sulle fecce nobili con frequenti "batonnage". Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento
Tipo di vino: Rosato
Colore: rosa tenue
Note olfattive: fiori rossi, petali di rose, ciclamino, frutta rossa, lampone, fragola
Note gusto – olfattive: secco, fresco, sapido, minerale
Temperatura di servizio: 8-10°C
Abbinamenti: formaggi a pasta filata come la Mozzarella di Bufala, formaggi freschi, Sushi, verdure con tendenza amara come carciofi e asparagi, antipasti a base di salumi, pasta al sugo di pesce con pomodorini carni bianche alla griglia
Bottiglie prodotte: 6.000

Recensioni

Martedì, 13 Ottobre 2020

> Io che amo i rosè ho trovato ad Ischia il mio must-have! Consiglio

Rhonda