



## ROSATO SAN LORENZO

Rosato IGT  
Colli Aprutini

.....

**Caratteristiche sensoriali:** Rosa brillante, profumo intenso e delicato, di fiori bianchi e frutta fresca, morbido e persistente in bocca.

**Abbinamenti gastronomici:** Accompagna decisamente primi e secondi piatti, carni bianche e formaggi giovani. Ottimo con brodetto e arrosto di pesce.

.....

**Tasting notes:** **Colour:** light pink with brilliant cherry tones; **nose:** intense aromas of cherry and strawberry; **flavour:** its fragrance is persistent and fruity; its taste is round, harmonious, dry and pleasant.

**Pairings:** It's ideal with hors d'oeuvres, main course meals, white meats, fish soup and fresh cheese.



0,75 cl

## Scheda Tecnica

.....

**Tipo di vino:** Rosato fermo

**Classificazione:** IGT (Indicazione Geografica Tipica)

**Vitigno:** 50% Montepulciano d'Abruzzo 50% Cabernet

**Gradazione alcolica:** 13.00% vol

**Area di Produzione:** ABRUZZO; Castilenti (Te)

**Altitudine/Altimetria:** 250/300 mt. sul livello del mare

**Densità di impianto:** 5.000 piante per ettaro

**Sistema di Allevamento:** Cordone Speronato

**Resa per Ettaro:** 80 Hl

**Periodo di Vendemmia:** Settembre

**Vinificazione:** Pigiatura, criomacerazione del pigiato, pressatura soffice, fermentazione del mosto a bassa temperatura per enfatizzare i profumi varietali

**Temperatura di fermentazione:** 15°C

**Maturazione:** Tank acciaio inox

**Affinamento:** in bottiglia in appositi locali climatizzati

**Conservazione:** bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura

**Temperatura di servizio:** 10/11 °C;

## Technical sheet

.....

**Type of wine:** Rose' still / **Classification:** IGT (Typical Geographical Indication) / **Grape varieties:** 50% Montepulciano 50% Cabernet / **Alcohol content:** 13.00% vol / **Production area:** ABRUZZO; Castilenti (Te) / **Altitude:** 250/300 mt. above the sea level / **Planting density:** 5.000 vines/hectare / **Training system:** Spur pruned cordon / **Yield per hectare:** 8 tons / **Harvest period:** September / **Vinification:** The vinification of "Rosato San Lorenzo" foresees a particular maceration of the grapes at low temperature (8°C for 10 hour). Afterwards, the grapes are soft pressed and yielding a "mosto fiore" or free-run must, which is fermented in stainless steel tank under controlled temperature in order to accentuate the wine's bouquet / **Fermentation temperature:** 15°C / **Fermentation equipment:** stainless steel tank / **Refining:** in bottle; conserved in air-conditioned area / **Storage:** lying down in cool, dark surroundings / **Serving temperature:** 10/11 °C.