

## ROSATO TERRE DI CHIETI IGT

### VALLEVÓ - COSTA DEI TRABOCCHI

**Safra: 2020**

**Uvas:** Montepulciano d'Abruzzo - Merlot

**Gradação alcoólica:** 13,0 %.

**Encerramento:** Screw Cap

**Tipo de solo:** argiloso, textura média

**Localização geográfica da vinha:** município de Rocca San Giovanni, colinas mais adequadas para a Costa dei Trabocchi, com exposição do Sul e uma altura acima do nível do mar de cerca de 150mt.

**Colheita:** manual, segundo dez dias de outubro

**Vinificação:** Prensagem suave das uvas, que são vinificadas com contacto do mosto com as películas durante cerca de 12 horas. O mosto é então fermentado a uma temperatura de 13 ° C, de forma a maximizar a finesse olfativa. Segue-se um envelhecimento sobre as borras finas para tornar o vinho mais harmonioso e persistente ao paladar.

**Maturação e envelhecimento:** envelhecimento em aço por cerca de 6 meses; um armazenamento adicional na garrafa por 3/4 meses completa sua maturação.

**Características organolépticas:** Cor vermelho claro com reflexos de cereja; aroma persistente de frutas vermelhas, como framboesa e groselha preta. Paladar redondo, encorpado, mas bem equilibrado e harmonioso.

**Temperatura de serviço:** 12-14 ° C

**Harmonização:** Carnes brancas, arroz com frutos do mar, preparações a base de peixes e queijos. Ideal com pizzas.

#### PREMIAÇÕES da safra 2021:

#### PREMIAÇÕES da safra 2020:

- Medalha de ouro Mundus Vini Summer Tasting 2021

- Medalha de prata Frankfurt Internacional Trophy 2021

- Medalha de prata Concurso Mundial Bruxelles 2021

- Wine Enthusiat: i "Top 100 Best Buys 2021  
Os melhores 100 vinhos no mundo

