

Gusto: fragrante e ruffiano con una freschezza persuasiva. / **Taste:** Crisp and sharp soft with a persuasive freshness.



Bouquet: ciliegia
Cherry.



Temperatura di servizio: 8-10°C.
Service temperature: 8-10°C.



MONATIC Rosé Terre di Chieti IGP Rosato

Uva: uve a bacca rossa selezionate della nostra regione.

Terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Altitudine: 200 m. sul livello del mare.

Sistema di allevamento: Pergola Abruzzese.

Vendemmia: fine settembre.

Vinificazione: le uve raccolte a mano, dopo la fase di pigiatura, vengono raffreddate e lasciate a contatto con le bucce per circa 12/18 ore (criomacerazione). Segue la separazione delle stesche con pressatura soffice e fermentazione alcolica a temperatura controllata di 15-18 °C.

Affinamento: in acciaio.

Dati tecnici: residuo zuccherino 4 g/l, Acidità totale 5,50 g/l, pH 3,40.

Occasione: Aperitivi divertenti con amici e tapas.

Grapes: selected red grapes from our region.

Soil: medium texture tending to clayey.

Altitude: 200 m. above sea level.

Training system: Abruzzo Pergola.

Harvest: end of September.

Vinification: the grapes harvested by hand, after the crushing phase, are cooled and left in contact with the skins for about 12/18 hours (cryomaceration). Separation of the grapes with soft pressing and alcoholic fermentation at a controlled temperature of 15-18 °C.

Ageing: in stainless steel.

Technical data: residual sugar 4 g / l, total acidity 5.50 g / l, pH 3.40.

Occasions: aperitif with friends and tapas.