

**SAURO**  
Rosato Terre di Chieti  
Indicazione Geografica Protetta

  
CANTINA  
**MIGLIANICO**



### Terreno e forma d'allevamento

Montepulciano e Merlot I.G.P. 100% con vigneti in pianura situati nelle terre di Miglianico, a 60-100 mt. s.l.m., con terreni Limosi - Argillosi. L'Allevamento è a pergola abruzzese con viti di 10-15 anni, 1.600 ceppi per ettaro con una resa pari a 160 q.

### Vinificazione

#### Vendemmia:

Manuale intorno alla fine di settembre

#### Macerazione delle Buccie:

Circa quattro ore all'interno della pressa

#### Temperatura della Fermentazione:

18°C

#### Pressatura:

Gli acini vengono pressati in maniera soffice, senza eliminare i raspi, per favorire l'estrazione del mosto fiore. Decantazione del mosto a freddo per 24 ore

#### Affinamento:

In serbatoio di acciaio

### Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **12,00%** Vol.
- Estratto Secco **22 gr./lt.**
- Acidità Totale **5,50**
- PH **3,40**
- Zuccheri Residui **4 gr./lt.**

### Caratteristiche Organolettiche

**Colore:** rosa vivace di media intensità

**Profumo:** profumo fresco e fruttato, di buona intensità

**Sapore:** corpo di buona persistenza, sapido e fresco

### Modalità di Servizio

Temperatura ideale 12°C

Vino molto versatile, abbinabile a zuppe di pesce, primi piatti leggeri, carni bianche, formaggi freschi