

PIETRA MAJELLA

Rosè

Denominazione di Origine Protetta



Terreno e forma d'allevamento

Merlot e Montepulciano d'Abruzzo con vigneti in collina esposti a Nord-Ovest e Sud di Miglianico, a 250 mt. s.l.m., con terreni argillosi-limosi.

L'Allevamento è a Pergola Abruzzese con viti di 10/15 anni, 1600 ceppi per ettaro con una resa pari a 120 q

Vinificazione

Vendemmia:

Esclusivamente manuale nella seconda decade di settembre.

Vinificazione:

Le uve vengono raccolte a mano, pigiate sofficientemente

Macerazione:

Il mosto viene lasciato a contatto con le proprie fecce per 10 gg, a bassa temperatura, per favorire la naturale diffusione degli aromi contenuti nei frammenti di buccia.

Pulizia Mosto:

Il mosto viene illimpidito per decantazione naturale a freddo, a 10°C per 24 ore

Temperatura della Fermentazione:

16°C

Affinamento:

Circa due mesi a contatto con le fecce di fermentazione

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **12,50%** Vol.
- Estratto Secco **24 g/l**
- Acidità Totale **6 g/l**
- PH **3,40** g/l
- Zuccheri Residui **3 g/l**

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosa tenue

Profumo: profumo fresco con note di frutta esotica e lievi note speziate

Gusto: corpo snello, con una buona spalla acida, sapido e piacevole; retrogusto delicatamente fruttato

Modalità di Servizio

Temperatura ideale 10 - 12°C

Interessante come aperitivo, ben accompagna i crudi di mare, i crostacei ed i guazzetti di pesce