

## Rosamonti



80% Aglianico e 20% Piedirosso, Vino estremamente piacevole grazie alla sua freschezza. Al naso si presenta fruttato, fresco con note di fragoline di bosco, mirtilli e fiori bianchi. Al palato si conferma la freschezza, si presenta morbido e vellutato, moderatamente acido e fruttato. Un vino di grandissima piacevolezza, estivo, con ampie possibilità di abbinamento. Ottimo come aperitivo con piccole sfizioserie, abbinato a crudità di crostacei e pesci delicati, ideale anche abbinato alla pizza o alla Mozzarella di bufala. Premi ricevuti: Premio qualità/ prezzo Berebene Gambero Rosso 201

Valutazione: Nessuna valutazione

**Prezzo**

Prezzo base, tasse incluse 18,00 €

Prezzo di vendita 18,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Tomasone Vini](#)

Descrizione

**Scheda Tecnica**

**ROSAMONTI**

**Indicazione Geografica Protetta**

Zona Di Produzione: Campania

Vitigno: Aglianico

Tipologia del terreno: sedimentario, alluvionale

Esposizione: diverse

Altitudine: 50-500 m slm

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: manuale, a fine settembre, in cassette da 20kg, alla piena maturazione aromatica dell'uva

Vinificazione ed affinamento: Diraspatura, breve macerazione sulle bucce per estrazione del colore e successiva pressatura soffice, a cui segue la decantazione del mosto fiore per sedimentazione naturale a bassa temperatura. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (12°C) in silos di acciaio inox refrigerati ed il successivo affinamento, per diversi mesi sulle fecce nobili con frequenti "batonnage".

Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento

Tipo di vino: Rosato

Colore: rosa tenue

Note olfattive: fiori rossi, petali di rose, ciclamino, frutta rossa, lampone, fragola

Note gusto – olfattive: secco, fresco, saporito, minerale

Temperatura di servizio: 8-10°C

Abbinamenti: formaggi a pasta filata come la Mozzarella di Bufala, formaggi freschi, Sushi, verdure con tendenza amara come carciofi e asparagi, antipasti a base di salumi, pasta al sugo di pesce con pomodorini carni bianche alla griglia

Bottiglie prodotte: 6.000

**Recensioni**

Martedì, 13 Ottobre 2020

Io che amo i rosè ho trovato ad Ischia il mio must-have! Consiglio

Rhonda

