

Rosàntica



Rosàntica, il lavoro più arduo, trattenere ed imbottigliare un'esplosione di profumi e sapori che solo il rosa Sangiovese con l'antico Aglianico sanno dare.

Si presenta all'occhio con un colore rosato brillante, limpido con note rossastre. All'olfatto fruttato, armonico ed elegante con sentori di frutti rossi. Gusto delicato e fresco.

DENOMINAZIONE:
Rosato I.G.P. Puglia

VITIGNO:
Sangiovese e Aglianico

ALTITUDINE:
150 m s.l.m.

ALCOOL:
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8-10°C

FORMATO:
75 cl

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Spalliera

VINIFICAZIONE:
Dopo la diraspapigiatura il mosto riposa in macerazione per 3-5 ore, a questo punto si spilla dalla cisterna il mosto liquido viene repentinamente portata alla temperatura di 8°C per essere pulito dalla feccia grossa e quindi inoculato con lievito selezionato. La fermentazione avviene a temperatura controllata, precisamente alla temperatura di 14°C

AFFINAMENTO:
Acciaio per un periodo di 45 giorni con ripetuti travasi. Stabilizzazione tartarica a freddo prima dell'imbottigliamento.



Dettaglio di una decorazione architettonica nell'antico Macellum di Herdonia.



Rosàntica, the most laborious work, that is to preserve and bottle an explosion of flavours and aromas that can be obtained only by Sangiovese pink with ancient Aglianico.

With a bright pinkish color, it is clear with reddish notes. Fruity smell, harmonious and elegant with hints of red fruits. Delicate and fresh taste.

DENOMINATION:
Rosato I.G.P. Puglia

VARIETY:
Sangiovese and Aglianico

ALTITUDE:
150 m s.l.m.

ALCOHOL:
13,5% vol.

SERVICE TEMPERATURE:
8-10°C

SIZE:
75 cl

FARMING SYSTEM:
Espalier

HARVEST:
Manually in boxes

VINIFICATION:
After crushing, the must rests in maceration for 3-5 hours, then the liquid is spilled from the tank. The liquid must be quickly brought to the temperature of 8°C to be purified by gross lees and then it is inoculated with selected yeast. Fermentation takes place at a controlled temperature, precisely at 14°C

AGING:
Steel tank for a period of 45 days with repeated decanting. Cold tartaric stabilization before bottling.

