



VITIGNO Vitigni a bacca rossa consentiti in Abruzzo **ZONA DI PRODUZIONE** Collecovino (PE) / 250 mt **TERRENO** Argilloso calcareo **ALLEVAMENTO** Filare; cordone speronato **DENSITÀ** 4000 ceppi / ha **RESA** 140 q.li / ha **VENDEMMIA** Fine settembre prima decade di ottobre **VINIFICAZIONE** Dopo la raccolta manuale le uve vengono pigiate in maniera soffice e subiscono la macerazione di una notte con le bucce. Il giorno successivo vengono pressate lievemente e poste a fermentare ad una temperatura compresa tra 18/20 C° **AFFINAMENTO** 3 mesi in acciaio **ANALISI** Grado alcolico 13,00% vol. Acidità 6 gr./lt. Zuccheri residuali 2,5 gr./lt. **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** Colore rosa cerasuolo, limpido e consistente. All'esame olfattivo si presenta intenso, persistente, di qualità fine, con profumi floreali di rosa e di frutta rossa (ciliegia). Al gusto si presenta fresco, morbido ed equilibrato. Il vino viene immesso giovane al consumo ed è consigliabile consumarlo entro l'anno dall'imbottigliamento. **ABBINAMENTI** Gustoso con guazzetto di spigola. Ottimo con i primi piatti a base di sughi leggeri. Formaggi cremosi, bruschette e pizza al pomodoro

CONTESA

www.contesa.it  