

---

## ROSATO

---

“TESTAROSSA” TERRE  
AQUILANE IGP



---

### DATI ANALITICI

Alcol: 13,00 – 13,50 % v/v

Zuccheri: 2,40 - 2,60 g/l

pH: 3,15 - 3,20

Acidità totale: 6,00 - 6,50 g/l

Acidità volatile: 0,20 - 0,25 g/l

---

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo con gli “stuzzichini”, si presta a molteplici abbinamenti che vanno dalla pizza al baccalà, dagli antipasti di pesce dell’adriatico ai salumi, dai primi piatti con salsa di pomodoro agli arrostiti.

---

---

## UVA

---

### ZONA DI PRODUZIONE:

I vigneti si estendono nel Comune di Capestrano a 450 m s.l.m. all’interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

L’areale è caratterizzato da elevate escursioni termiche che preservano l’acidità e migliorano la sintesi degli aromi. Il suolo, di matrice ciottolosa-sabbiosa, è ideale per conferire ai vini mineralità e sapidità.

---

---

## VINO

---

### VIGNETO

Densità di 5200 ceppi/ha, resa di 120 q/ha, raccolta meccanica nella prima decade di ottobre.

### VINIFICAZIONE

In bianco: criomacerazione a 8°C per 12 - 18 ore, pressatura soffice e successiva decantazione statica. Fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a bassa temperatura 14 - 16 °C.

### AFFINAMENTO

Solo acciaio. Da conservare a 14 - 16 °C e consumare preferibilmente entro i 18 mesi dalla vendemmia.

---

## ANALISI SENSORIALE

---

Rosa cerasuolo brillante. Bouquet fine di ciliegia, lampone e frutti di bosco. Ottima acidità e sapidità con la giusta morbidezza. Retrogusto di rosa canina.

---