

Rosato BRUT

Rosato Brut - Colli Aprutini - Spumante



INGREDIENTI

Uva, zucchero, agenti stabilizzanti (acido citrico, gomma arabica, poliaspartato di potassio), antiossidanti/conservanti e allergeni (metabisolfito di potassio), gas (imbottigliato in atmosfera protettiva).

Valori medi nutrizionali	
per 100 ml	
Valore energetico	320,5 KJ / 76,5 Kcal
Grassi	0g
Grassi saturi	0g
Carboidrati	1,2g
Zuccheri	1g
Proteine	0,032g
Sale	0,02g

 BOTTIGLIA GL VETRO UVAG	 TAPPO FOR SUGHERO	 CAPSULA C/ALU ALLUMINIO	 GABBIETTA FE FERRO METALLI
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)			



INGREDIENTS

Grapes, sugar, stabilizing agents (citric acid, gum arabic, potassium polyaspartate), antioxidants/preservatives and allergens (potassium metabisulfite), gas (bottled in a protective atmosphere).

Nutrition facts	
for 100 ml	
Energy value	320,5 KJ / 76,5 Kcal
Fats	0g
Saturated fats	0g
Carbohydrates	1,2g
Sugars	1g
Proteins	0,032g
Salt	0,02g

 GL	 FOR	 C/ALU	 FE
---	--	--	---



ZUTATEN

Trauben, Zucker, Stabilisierungsmittel (Zitronensäure, Gummi arabicum, Kaliumpolyaspartat), Antioxidantien/Konservierungsmittel und Allergene (Kaliummetabisulfit), Gas (unter Schutzatmosphäre abgefüllt).

Nährwertangaben	
für 100 ml	
Energiewert	320,5 KJ / 76,5 Kcal
Fette	0g
Gesättigte Fette	0g
Kohlenhydrate	1,2g
Zucker	1g
Proteine	0,032g
Salz	0,02g

 GL	 FOR	 C/ALU	 FE
---	--	--	---



INGRÉDIENTS

Raisins, sucre, agents stabilisants (acide citrique, gomme arabique, polyaspartate de potassium), antioxydants/conservateurs et allergènes (métabisulfite de potassium), gaz (mis en bouteille sous atmosphère protectrice).

Informations nutritionnelles	
pour 100 ml	
Valeur énergétique	320,5 KJ / 76,5 Kcal
Graisses	0g
Graisses saturées	0g
Les glucides	1,2g
Sucres	1g
Protéines	0,032g
Sel	0,02g

 GL	 FOR	 C/ALU	 FE
---	--	--	---



SASTĀVDAĻAS

Vīnogas, cukurs, stabilizatori (citronskābe, gumiarābs, kālija poliaspartāts), antioksidanti/konservanti un alergēni (kālija metabisulfits), gāze (pudelēs aizsargatmosfērā).

Uztura fakti	
par 100 ml	
Enerģētiskā vērtība	320,5 KJ / 76,5 Kcal
Tauki	0g
Piesātinātie tauki	0g
Ogļhidrāti	1,2g
Cukuri	1g
Olbaltumvielas	0,032g
Sāls	0,02g

 GL	 FOR	 C/ALU	 FE
---	--	--	---



Rosato BRUT

Rosato Brut - Colli Aprutini - Spumante

Caratteristiche sensoriali

Colore rosa scarico con delicati riflessi salmone. Perlage fine e persistente. Al naso intenso note floreali di rosa canina e aromi di sottobosco. Rotondo e croccante al palato e finale di buona intensità e lunghezza.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, eccellente in abbinamento a piatti di pesce o carni bianche. .

Scheda tecnica:

Tipo di vino: Rosato spumante
Classificazione: Indicazione geografica tipica
Vitigno: 90% Montepulciano d'Abruzzo, 10% Cabernet Sauvignon
Gradazione alcolica: 12,00% vol

Area di Produzione: ABRUZZO; Castelli (Te)
Altitudine: 250/300 metri s. l. m.
Densità di impianto: 5000 piante per ettaro
Sistema di Allevamento: Guyot
Resa per Ettaro: 80 Hl

Periodo di Vendemmia: 3° decade di Settembre
Vinificazione: Pigliatura, crioaccensione in fase pre-fermentativa e fermentazione a bassissima temperatura. Segue l'affinamento in acciaio e la presa di spuma a bassa temperatura per 120 giorni secondo il metodo Charmat.
Temperatura di fermentazione: 13° C
Affinamento: in bottiglia negli appositi locali climatizzati
Conservazione: bottiglia coricata al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura
Temperatura di servizio: 6/8° C

Tasting notes:

Colour: brilliant pale rosé with delicate salmon reflections. Dense and persistent perlage;
Nose: floral notes of rosehip and scents of undergrowth;
Flavour: Round, crunchy on the palate and final of good intensity and length.

Pairings: It can be enjoyed equally well as an aperitif or for the end of a meal. It is well-suited with: shellfish and seafood first courses.

Technical sheet

Type of wine: Sparkling rose wine
Classification : I.G.T. (Typical Geographical Indication)
Grape varieties: 90% Montepulciano d'Abruzzo, 10% Cabernet Sauvignon
Alcohol content: 12.00% vol

Production area: ABRUZZO; Castelli (Te)
Altitude: 250/300 meters above the sea level
Planting density: 5000 vines/hectare
Training system: Guyot
Yield per hectare: 7 tons
Harvest period: End of September

Vinification: the grapes are crushed and destemmed; Prefermentative cryomaceration of the juice and then soft pressed. Fermentation at low temperature in stainless steel tank in order to accentuate the wine's bouquet.
The wine is made sparkling using the Charmat Method.
Fermentation temperature: 13° C
Refining: in bottle; conserved in air-conditioned area
Storage: lying down in cool, dark surroundings
Serving temperature: 6/8° C